

POSITION ID: 456/23



Einige kennen die U.S. Air Force aus Film und Fernsehen – andere aus aktuellem Politikgeschehen. Haben Sie Lust, sie hautnah zu erleben? Überzeugen Sie sich davon, dass Sie kein/e\* Soldat/in\* sein müssen, um bei der stärksten Luftstreitmacht der Welt arbeiten zu können und verstärken Sie uns als **Koch (m/w/d)** am Standort Ramstein.

Auf dem Luftwaffenstützpunkt Ramstein befindet sich nicht nur der grösste Militärflughafen ausserhalb der USA, sondern auch das Hauptquartier des NATO–Luftkommandos. In Ramstein unterstützen rund 2.600 nicht–amerikanische Zivilisten, die aktiven Soldaten als auch deren Familien, die Infrastruktur auf den verschiedenen Stützpunkten aufrecht zu erhalten. Die U.S. Air Force Europa und Afrika ist dabei nicht nur in aktiven Kriegsgebieten tätig, sondern unterstützt auch humanitäre und friedenserhaltende Operationen.

So lassen sich bei der U.S. Air Force Europa und Afrika eine Vielzahl administrativer, technischer, kaufmännischer und handwerklicher Berufe finden. Hier erwarten Sie vielfältige, spannende und verantwortungsvolle Aufgaben in einem internationalen Arbeitsumfeld.

## ★★ Koch (m/w/d)

A(H)2-6 / Teilzeit (20 Std/Woche) / Ramstein / befristet 1 Jahr

### Ihre Aufgaben:

- Speisen vorbereiten und zubereiten:
  - Ausgabe und Lagerung von Lebensmitteln nach Bestands- und Hygienevorschriften.
  - Arbeitsabläufe planen
  - Zutaten vorbereiten, z.B. waschen oder schneiden, Mise en Place (Bereitstellen der Zutaten, Öle, Gewürze und Kochutensilien)
  - je nach zugeteiltem Posten in der Küchenbrigade alle warmen und kalten Speisen zubereiten, z.B. Fleischgerichte, Grillgerichte, Fischgerichte und Soßen, Pizzen, warme Beilagen, Suppen, Salate und andere kalte Beilagen, Süßspeisen und Gebäck
  - spezielle Hygienevorschriften in der Küche anwenden und ihre Einhaltung überwachen
  - Arbeiten an der Grillstation und an der Sandwich Bar
- Speisen anrichten und an das Bedienungspersonal ausgeben:
  - Speisen anrichten und optisch ansprechend garnieren
  - Vollständigkeit der Gerichte und Übereinstimmung mit dem Speiseplan prüfen
  - Arbeitsablaufpläne aufstellen und den Einsatz des Personals planen, z.B. Küchenhilfspersonal einteilen, anleiten und überwachen
  - Ausgeben der Speisen an der Essensausgabe
- Arbeitsplatz aufräumen und reinigen:
  - Vorbereitete, aber nicht benötigte Speisen und Zutaten abräumen, ggf. beim Kochen anfallende Reste verarbeiten
  - Küche und Spezialräume reinigen und pflegen bzw. entsprechende Tätigkeiten veranlassen und überwachen
  - Küchenabfälle fachgerecht entsorgen, dabei vor allem biologische Abfälle und Verpackungsmüll trennen
  - Arbeitsmittel und Maschinen pflegen, z.B. Geräte und Kücheninventar, vor allem im Hinblick auf hygienische Erfordernisse



POSITION ID: 456/23



Some people might know the U.S. Air Force from movies and television - others from current political events. But would you like to experience up close what the U.S. Air Force does on a daily basis? Convince yourself that you don't have to be a soldier on active duty to work for the world's advanced air force and join us as **Cook** at Ramstein Air Base

Ramstein Air Base is not only the largest military airport outside of the United States, but also headquarter of the NATO Air Command. In Ramstein, approximately 2,600 non-U.S. civilians, active duty military personnel and their families assist in maintaining the infrastructure at the various bases in Europe. U.S. Air Force Europe and Africa not only operates in active war zones, but also supports humanitarian and peacekeeping operations throughout their mission.

As an employing organization the U.S. Air Force Europe and Africa offers a broad variety of administrative, technical, commercial, and skilled jobs in different career fields. Be part of our diverse and inclusive culture and experience working in exciting and responsible tasks within an international organization.

## ★ Cook

A(H)2-6 / part-time (20 hrs/week) / Ramstein / temporary 1 Year

### Your Job:

- Preparing and cooking food:
  - Orders food in accordance with daily and weekly menu requirements.
  - Issues and stores food items in accordance with inventory and sanitation requirements.
  - Plans work processes, prepares ingredients, for example washing or cutting, mise en place (provision of ingredients, oils, spices and cooking utensils)
  - Prepares all hot and cold dishes, such as meat dishes, grilled dishes, fish dishes and sauces, pizzas, hot side dishes, soups, salads and other cold side dishes, desserts, and pastries, depending on the assigned position in the kitchen brigade
  - Applies special hygiene regulations in the kitchen and monitor their compliance
  - Working at the grill station and the sandwich bar
- Prepare food and set up:
  - Arrange food and garnish visually appealing
  - Check the completeness of the dishes and compliance with the menu plan
  - Set up workflow plans and plan the use of personnel, for example, allocate, guide, and monitor kitchen assistants
  - Serve hot foods at the food counter
- Cleaning and tidying up the workplace:
  - Clear prepared but not required food and ingredients, if necessary, process leftovers during cooking
  - Cleaning and maintaining the kitchen and special rooms or initiating and monitoring such cleaning
  - Professional disposal of kitchen waste, in particular biological waste, and packaging waste
  - Maintain work equipment and machines, such as appliances and kitchen equipment, especially regarding hygienic requirements



POSITION ID: 456/23

### Your Skills:

- Vocational Training as Cook plus 2 years creditable experience or 8 years of experience as Cook
- Good English skills are required. You must be able to read and understand recipes that are only provided in English.
- Willingness to work irregularly (shift, weekend, and holiday work)
- Willingness to lift and carry weights of up to 18 kg
- In order to meet professional requirements, chefs must continuously keep up with the development of technology and maintain the necessary technical knowledge and skills through continuous learning.

### Your Benefits:

- You will be compensated according to your qualifications and experience within the tariff agreement (TV AL II), which means that you will receive Christmas and holiday pay as well as an organizational pension scheme and contributions for capital formation\*
- Benefit from our internal training and advancement opportunities, that give you the chance to follow pursue your individual career goals
- Experience the “American Way of Life” in an international, inclusive, and diverse work environment.

\*The position is classified as A(H)2-6: € 1.486,97

Your recruiting team:

**06371-47-5362**

Use **456/23** as subject when submitting your application

Please send the completed form via email to:

[\*\*jobs.de@us.af.mil\*\*](mailto:jobs.de@us.af.mil)

Your application is important to us! Once you send us your application, you will receive an acknowledgment from us as quickly as possible. In case you do not hear anything from us within a week, please contact our Customer Services Team, so we can ensure that your application was received.