



POSITION ID: 10/23

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)

A2-6 / Vollzeit (38,5 Std/Woche) / Ramstein

Ihre Aufgaben:

- Zubereitung einer Vielzahl von Speisen für Kinder im Alter von 6 Wochen bis 12 Jahren, einschließlich normaler und spezieller Vorspeisen und Desserts unter Verwendung von Standardrezepten und Kochtechniken
 - 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)
 - 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
 - Sie stellen sicher, dass das richtige Kind zu jeder Mahlzeit/jedem Snack die richtigen, für seine speziellen Bedürfnisse vorgesehenen Mahlzeiten erhält.
 - Zubereitung von Säuglingsanfangsnahrung und altersgerechte Säuglingskost.
 - Sie helfen bei der Bestellung von Speisen gemäß den täglichen und wöchentlichen Menüanforderungen
 - Sie verwenden die erforderliche Sicherheitsausrüstung und -kleidung und sorgen für deren korrekten Sitz
 - Anwendung spezieller Hygienevorschriften in der Küche und deren Einhaltung überwachen
 - Vollständigkeit der Gerichte und Übereinstimmung mit dem Speiseplan prüfen
 - Arbeitsablaufpläne aufstellen und den Einsatz des Personals planen, z.B. Küchenhilfspersonal einteilen, anleiten und überwachen
- 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: 10/23

Ihr Profil

- Ausbildung zum Koch (m/w/d) plus 2 Jahre einschlägige Berufserfahrung oder 8 Jahre einschlägige Berufserfahrung.
- Gute Englischkenntnisse werden vorausgesetzt. Sie müssen in der Lage sein, Rezepte zu lesen und zu verstehen, die nur in englischer Sprache zur Verfügung gestellt werden.
- Bereitschaft zu unregelmäßigen Arbeitszeiten (Wechselschicht, Wochenend- und Feiertagsarbeit)
- Bereitschaft zu regelmäßigem Heben und Tragen von von Gewichten bis zu 18 Kg
- Die Module der Virtual Lab School Essentials in Child Care Food Service müssen innerhalb der ersten 6 Monate ab der Einstellung absolviert werden.
- Gesundheitszeugnis (Infektionsschutzbelehrung) muss erworben werden.
- Weitere Beschäftigungsbedingungen im Umfeld der Kinderbetreuung gemäß den internen Vorschriften müssen erfüllt sein.

Ihre Benefits:

- Sie werden bei uns nach Ihren Qualifikationen und Erfahrungen im Rahmen des TV AL II vergütet*, dadurchkommen Sie zusätzlich in den Genuss von Urlaubs- und Weihnachtsgeld sowie einer betrieblichen Altersvorsorge und vermögenswirksamen Leistungen
- Profitieren Sie von unseren internen Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten, wodurch Sie die Möglichkeit haben sich beruflich weiterzuentwickeln
- Erleben Sie den amerikanischen "Way of Life" in einem internationalen und inklusiven Arbeitsumfeld

*Die Stelle ist als A2-6 eingestuft: € 2.898,58

Ihr Recruiting Team

06371-47-5362

Bitte verwenden Sie als Betreff die Ausschreibungsnummer **10/23** bei Einreichung Ihrer Bewerbung.
Senden Sie bitte das ausgefüllte Formular per E-Mail an:

jobs.de@us.af.mil



Position ID: 10/23

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

A2-6 / full-time (38.5 hrs/week) / Ramstein

Your Job

Prepare a variety of meals for children ages 6 weeks to 12 years, including regular and special entrees and desserts, using standard recipes and cooking techniques

- Dispense and store food according to inventory and sanitation procedures.
- Planning operations-Preparing ingredients, ex. wash or cut, mise en place (provide ingredients, oils, spices, and cooking utensils).
- Prepare all hot and cold foods, e.g., meat dishes, grilled dishes, fish dishes and sauces, pizzas, hot side dishes, soups, salads and other cold side dishes, desserts, and pastries.
- Ensure that the correct child receives the correct meals provided for his/her special needs at each meal/snack.
- Prepare infant formula and age-appropriate infant food.
- Assist in ordering food according to daily and weekly menu requirements
- Use required safety equipment and clothing and ensure they are properly seated
- Apply special kitchen sanitation rules and monitor compliance
- Check completeness of dishes and conformance to menu schedule
- Set up work schedules and plan staff assignments, such as assign, instruct and supervise kitchen assistants

Clean up and cleaning of the workplace:

- Clear up food and ingredients that have been prepared but are not needed, process leftovers from cooking if necessary.
- Clean and maintain the kitchen and special rooms or arrange for and supervise appropriate activities.
- Dispose of kitchen waste properly, separating biological waste and packaging waste in particular.
- Maintain equipment and machinery, e.g., equipment and kitchen inventory, especially with regard to hygienic requirements.

Position ID: 10/23



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 regularly lift and carry weights of up to 18 kg
- Virtual Lab School Essentials in Child Care Food Service modules must be completed within the first 6 months of hire.
- Health certificate (infection control instruction) must be obtained.
- Other employment requirements in the child care environment as per internal regulations must be met.

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 A2-6: € 2.898,58

Your recruiting team:

06371-47-5362

Use **10/23** as subject when submitting your application Please send the completed form via email to:

jobs.de@us.af.mil