

Hochschule für Polizei Baden-Württemberg

An der Hochschule für Polizei Baden-Württemberg ist beim Institut für Ausbildung und Training am Standort **Wertheim** zum nächstmöglichen Zeitpunkt folgende Stelle zu besetzen:

Küchenleiterin / Küchenleiter (w/m/d) **(Vollzeit, befristet, bis EG 9a)**

Kennziffer: 2026-056

Die Hochschule für Polizei Baden-Württemberg bildet den Nachwuchs der Polizei für alle Polizeidienststellen in Baden-Württemberg aus und garantiert die fortlaufende Weiterbildung der Polizeibediensteten. Mit über 1.200 Beschäftigten bilden wir an acht Standorten regelmäßig über 3.500 Polizeibeamtinnen und Polizeibeamte aus. Für diese vielseitigen und verantwortungsvollen Aufgaben suchen wir Mitarbeitende, die diese engagiert und zuverlässig mit uns gestalten. Werden Sie Teil unseres Teams – wir freuen uns auf Sie!

Ihre Aufgaben:

- Wahrnehmung der Funktion des Küchenleiters (w/m/d) und Leitung des Küchenteams
- Organisation des Küchenbetriebes (z.B. Dienstplanerstellung)
- Bedarfsangepasste Speiseplangestaltung und Zubereitung der Speisen (ca. 350 Mittags-, 150 Früh- und 200 Abendverpflegungen) mit Beteiligung der Köche
- Einkauf der Verpflegung sowie des sonstigen Verbrauchsmaterials, Warenannahme
- Mitwirkung bei der Beschaffung von Küchenmaschinen, Geräten und Küchenausstattung mit Rechnungsabwicklung
- Kostenrechnung, -kalkulation und -überwachung
- Kontrolle des Qualitätssystems zur Sicherung der Anforderungen der DGE-Zertifizierung (VerpflegungsCheck)
- Lagerverwaltung von Lebens- und Verbrauchsmittellager unter Verwendung eines Warenwirtschaftssystems, sowie wirtschaftlicher Einsatz der Lebensmittel
- Beachtung und Umsetzung lebensmittelrechtlicher Vorschriften und Unfallverhütung im Verpflegungsbetrieb
- Einhalten des Arbeitsschutzes
- Durchführung von Sonderveranstaltungen
- Bedienen von verschiedenen (Groß-) Küchengeräten, Einweisung des Küchenpersonals
- Rechnungserstellung für den Verpflegungsbetrieb

Die Übertragung weiterer Aufgaben bleibt vorbehalten.

Bewerben können sich:

- Personen mit einer Ausbildung als Küchenmeisterin / Küchenmeister (w/m/d), die körperlich geeignet sind Lasten (z.B. Speise- und Vorratsbehältnisse bis 25 kg) zu heben und zu tragen



Werden Sie ein Teil unseres Teams!

Was erwartet wird:

- Selbstständige und eigenverantwortliche Arbeitsweise mit hohem Qualitätsanspruch
- Teamfähigkeit, Flexibilität, Einsatzbereitschaft
- Soziale Kompetenz, Kooperations- und Konfliktfähigkeit

Von Vorteil sind:

- Mehrjährige Erfahrung im Küchenbetrieb, vorzugsweise in der Zubereitung von Gemeinschaftsverpflegung
- Kenntnisse in der Personalführung und Mitarbeitermotivation
- Ausgeprägte Kenntnisse in der Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit (HACCP)
- Sichere Ausdrucksweise in Wort und Schrift
- Sicherer Umgang mit MS-Office und fachspezifische EDV-Programmen



Da wir den Anteil an Frauen erhöhen wollen, werden diese ausdrücklich zur Bewerbung aufgefordert. Es handelt sich um eine Vollzeitstelle, die grundsätzlich teilbar ist.

Bewerbungen von schwerbehinderten und ihnen gleichgestellten behinderten Menschen werden ausdrücklich begrüßt. Sie werden bei im Wesentlichen gleicher Eignung bevorzugt eingestellt. Bewerberinnen und Bewerber steht es frei, im Rahmen ihrer Bewerbung auf eine eventuell vorliegende Schwerbehinderung oder Gleichstellung mit schwerbehinderten Menschen im Sinne von § 2 Abs. 2 und 3 SGB IX hinzuweisen, wenn diese Eigenschaft im Bewerbungsverfahren besondere Berücksichtigung erfahren soll.

Viele gute Gründe sprechen für Ihre Bewerbung:

- Bei Vorliegen aller tariflichen und persönlichen Voraussetzungen kann eine Anstellung bis Entgeltgruppe 9a TV-L erfolgen ([Entgelttabelle TV-L anzeigen](#))
- Die Einstellung erfolgt befristet für die Dauer einer Krankheitsvertretung mit einer regelmäßigen wöchentlichen Arbeitszeit von 39,5 Stunden
- Die Beschäftigung erfolgt in Vollzeit
- Wir unterstützen Ihre Mobilität mit dem [JobBike BW](#) sowie mit dem [JobTicket BW](#)
- Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle, interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem motivierten, kollegialen und zunehmend inklusiven Umfeld.

Die Informationen nach Art. 13 der Datenschutz-Grundverordnung (DS-GVO) erhalten Sie [hier](#).



Fachfragen:
Frau Angelika Steffan
Tel. 09342/ 2420-230



Personalfragen:
Frau Sabrina Vetter
Tel. 07720/ 309-3072



www.hfpol-bw.de



Bewerbungsfrist ist der
25.10.2026

Bewerbungen bitte
ausschließlich über das
[BEWERBUNGSPORTAL](#)
unter der
Kennziffer 2026-056

