



## Stellenausschreibung (1/2026)

**Das CHRISTIAN JENSEN KOLLEG** ist die gemeinnützige und ökumenische Tagungs- und Bildungsstätte der Nordkirche im Herzen Nordfrieslands.

Über 20.000 Gäste, aus allen Teilen der Welt, nehmen an ca. 500 Veranstaltungen im Christian Jensen Kolleg pro Jahr teil. 55 komfortable Einzel- und Doppelzimmer, 20 Seminar- und Gruppenräume, ein internationales Jugendgästehaus mit 30 Betten sowie eine moderne Infrastruktur stehen unseren Seminargästen zur Verfügung. Als Arbeitgeber setzen wir uns für Vielfalt und Chancengleichheit ein. Bewerbungen von BIPOC sind ausdrücklich erwünscht.

Die Versorgung unserer Gäste erfolgt mit überwiegend regionalen, biologischen oder fair gehandelten Produkten, die in ihrer kreativen Zubereitung mit hohem vegetarischen Anteil bei unseren Gästen sehr beliebt sind. Seit 2009 ist das CJK als „Bildungszentrum für Nachhaltigkeit“ zertifiziert. Ferner arbeiten wir im UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer als Nationalparkpartner mit unseren Mitarbeitenden zum Wohle unserer Gäste und der Region, dabei legen wir unser Handeln in einer Gemeinwohlbilanz zur Transparenz offen und sind förderndes Mitglied im Verein Feinheimisch als gemeinnützige GmbH.

Einblicke in das Christian Jensen Kolleg sind auch in den sozialen Medien zu finden:



Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir zur Verstärkung unseres Teams unbefristet und in Vollzeit mit insgesamt 1,0 Stellen eine\*n

### Koch/Köchin (m/w/d)

#### 1. Schwerpunkt der Aufgabenstellung

- Vor-, Zu- und Nachbereitung (Produktion) der gastronomischen Versorgung für die Gäste unseres Bildungszentrums
- Selbstständiges und wirtschaftliches Arbeiten
- Einhaltung der hygienischen und gesetzlichen Vorschriften
- Interesse an der Weiterentwicklung der Küchenqualität, zum Beispiel durch neue kreative Angebote.
- In Vertretung der Küchenleitung - Einsatzplanung, Koordination, Durchführung und Anleitung der Aufgaben im Team sowie Planung und Kalkulation des Speisenangebotes sowie der damit verbundenen Warendisposition
- Möglichkeit zur Teilnahme an Fortbildungsangeboten

#### 2. Erwartete Kenntnisse und Berufserfahrungen

##### 2.1 Praxiserfahrung

- Gute Fachkenntnisse in der Gemeinschaftsverpflegung, in der Gastronomie oder im Veranstaltungsgeschäft
- Dienstleistungsorientiertes Handeln
- Belastbarkeit und Flexibilität

## 2.2 Formelle Ausbildung und zusätzlich erworbene Kenntnisse

- Abgeschlossene Ausbildung als Köchin oder Koch

## 2.3 Schlüsselqualifikationen

- Freude am Umgang mit Menschen
- Kommunikationsfähigkeit
- Freundliches Auftreten

## 3. Konditionen

- Vergütung, Urlaubs- und Weihnachtssonderzahlung nach VKDN und zusätzliche Altersversorgung
- Geregelte Arbeitszeit mit flexibler Arbeitseinteilung und Nutzung des Zeitwertkontos
- 30 Tage Urlaub pro Jahr und Bereitstellung von Arbeitskleidung

**Bewerbungen richten Sie bitte nach Erscheinen dieser Ausschreibung gerne per Mail an:**

Christian Jensen Kolleg gemeinnützige GmbH, Kirchenstraße 4, 25821 Breklum

Geschäftsführer Stefan Schütt

Mail: [s.schuett@christianjensenkolleg.de](mailto:s.schuett@christianjensenkolleg.de)

Für Rückfragen per Telefon gern unter folgender Nummer: 04671/911220

Internet : [www.christianjensenkolleg.de](http://www.christianjensenkolleg.de)



Breklum, 23.01.2026

