

## **Kursleitung und Assistenz für die Experimentierküche (w/m/d)**

Die Experimentierküche der experimenta bietet attraktive und hochwertige Angebote für Kinder und Jugendliche. Hier können Kursteilnehmende in die spannende Welt der Küchenphänomene eintauchen. Sie experimentieren mit Lebensmitteln, stellen diese selbst her und werden bei Verkostungen zu kleinen Sensorik-Expertinnen und -Experten. Eine nachhaltige Denkweise steht dabei ebenso im Fokus wie die Verarbeitung regionaler und saisonaler Lebensmittel.

Eigenständiges, entdeckendes und forschendes Lernen in einer kindgerechten Atmosphäre ist uns sehr wichtig.

**Hast du Lust, uns in der Experimentierküche zu unterstützen? Dann warten folgende Aufgaben auf dich:**

- Durchführung von Kursen für Schulklassen und Kita-Gruppen, Ferien-Workshops und anderen Kursen (sowohl Kursleitung als auch Assistenz)
- Entwicklung des Kursangebots, inklusive Erarbeitung von Unterrichtsmaterialien
- Entwicklung und Durchführung von Fortbildungsveranstaltungen für Lehrkräfte und (angehende) pädagogische Fachkräfte
- Hauswirtschaftliche Tätigkeiten wie Reinigung von Geschirr, Textilien und Kücheneinrichtung sowie Einkauf
- Dokumentationen im Rahmen des Hygienekonzepts

**Folgendes Profil bringst du für deine Tätigkeit mit:**

- Abgeschlossenes Studium im Bereich der Ernährungs-/Lebensmittelwissenschaften, Lebensmitteltechnologie oder Qualifikation zur hauswirtschaftlichen Lehrkraft
- Erfahrung in und Freude bei der praktischen Anleitung von Kindern
- Strukturiertes und selbstorganisiertes Arbeiten erforderlich sowie die Fähigkeit offen und kommunikativ im Team zu arbeiten
- Einfühlungsvermögen für die Kursteilnehmenden
- Wertschätzung einer hygienischen Arbeitsweise