

WIR SUCHEN SIE!

Kochkursleiter:in als freiberufliche Honorarkraft

Wir suchen...

Im Laufe der Jahre erfreuten sich unsere Kochabende immer größerer Beliebtheit, weshalb wir diesen ausbauen möchten und aktiv auf der Suche nach neuen und motivierten Kochkursleiter:innen sind!


Ihr Honorar:


Wir bieten unseren Teilnehmer:innen "Bildung für Alle" an. Dazu wird Ihr Können und Ihre Motivation wertschätzend entlohnt. Im Gespräch mit der jeweiligen Fachbereichsleitung legen wir ein angemessenes Honorar fest.


Sie spricht unser Angebot an? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Uns ist es egal, ob Sie **Familienmanager:in**, **Firmenchef:in**, **in Elternzeit**, **Rentner:in**, **Schwimmlehrer:in** oder **Student:in** sind. Wir suchen motivierte Personen, welche bereit sind, Yogakurse in unseren Räumlichkeiten anzubieten!



forum Katholisches Forum für
Erwachsenen- und Familienbildung
Düren – Eifel

 info@bildungsforum-dueren.de

 www.bildungsforum-dueren.de

 Holzstraße 50, 52349 Düren

WARUM KOCHKURSE SO BELIEBT SIND:

Kochkurse haben in den letzten Jahren an enormer Beliebtheit gewonnen. Sie bieten nicht nur eine Gelegenheit, kulinarische Fertigkeiten zu erlernen, sondern auch eine gesellige und unterhaltsame Erfahrung. Die Teilnehmer schätzen die Möglichkeit, neue Rezepte zu entdecken und kreativ in der Küche zu werden. Kochkurse bieten auch eine willkommene Abwechslung vom Alltag, fördern soziale Interaktion und ermöglichen es den Teilnehmern, sich mit Gleichgesinnten auszutauschen.

IHRE AUFGABEN:

Als Kochkursleiter:in auf Honorarbasis sind Sie die Schlüsselrolle bei der Gestaltung und Durchführung unserer Kochkurse. Ihre Aufgaben umfassen:

- **Kursentwicklung:** Sie sind für die Konzeption und Entwicklung von spannenden und abwechslungsreichen Kochkursen verantwortlich. Dabei sollten Sie aktuelle Ernährungstrends und kulinarische Innovationen im Auge behalten.
- **Unterricht:** In Ihren Kursen vermitteln Sie nicht nur Kochtechniken, sondern auch Ihr Fachwissen über Lebensmittel, Ernährung und gesunde Kochpraktiken. Sie ermutigen die Teilnehmer, ihre kreativen Fähigkeiten in der Küche zu entfalten.
- **Motivation und Betreuung:** Sie schaffen eine inspirierende und unterstützende Lernumgebung, in der die Teilnehmer Selbstvertrauen in der Küche gewinnen und ihre Fertigkeiten kontinuierlich verbessern können.
- **Soziales Engagement:** Sie sind für die Betreuung der Teilnehmer verantwortlich, beantworten Fragen und bieten individuelle Unterstützung, um sicherzustellen, dass die Erwartungen Teilnehmenden erfüllt werden.

IHRE VORTEILE:

- Als Dozent:in können Sie zu günstigeren Konditionen an unseren weiteren Kursangeboten teilnehmen
- Arbeiten Sie in einem familienorientierten Unternehmen mit guter Atmosphäre und direkter Ansprechpartnerin
- Einkünfte aus Honorartätigkeiten sind bis zu einem Betrag von 3.000,00 € steuerfrei
- Sie können sich kreativ entfalten und Ihr Wissen und Ihre Leidenschaft mit anderen Menschen teilen