



Auszubildende *r zur *m Köchin *Koch (m/w/d)

Die AWO Seniorenzentrum Rheindorf gGmbH ab dem 01.09.2024 eine*n Auszubildende*n als Koch / Köchin (m/w/d)

Stellenbeschreibung

Das AWO Seniorenzentrum Rheindorf bietet Wohn- und Lebensraum für 124 Bewohnerinnen und Bewohner. Die Einrichtung ist auf gegliedert in 4 Wohnbereiche mit jeweils 31 Plätzen. Die Küche beliefert darüber hinaus das öffentliche hauseigene Bistro mit warmen Mahlzeiten. Die Küche des AWO Seniorenzentrums Rheindorf trägt durch die Schaffung einer angenehmen, wohnlichen Atmosphäre und durch das Bereitstellen eines bedarfsgerechten, umfassenden Speiseangebotes unter Berücksichtigung der Bewohner- wünsche sowie regionaler, traditioneller und jahreszeitlicher Aspekte zur Lebenszufriedenheit der Bewohner*innen bei. Beginn der Ausbildung: **ab dem 01. September 2024 oder später**

Du bringst mit

Dein Profil:

- Du bist motiviert und interessiert den Beruf „Koch“ kennenzulernen und liebste es zu kochen
- **Hauptschulabschluss nach Klasse 10 mit mindestens befriedigendem Notendurchschnitt**
- Interesse für den Beruf „Koch“ und Wille, die Ausbildung zum Abschluss zu bringen
- Teamfähigkeit
- Gerne im Vorfeld absolviertes Praktikum
- Sorgfalt, Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit
- Lernbereitschaft / Motivation

Wir bieten Dir

AWO hier hast Du eine Perspektive!

Was bieten wir Dir:

Unser Küchenleiter

Herr Kanzler leitet Dich persönlich an. Durch seine umfangreiche Zusatzausbildung Verpflegungsbetriebswirt und Diätkoch wirst Du alles Wissenswertes über das Kochen und die Verpflegung in der warmen und kalten Küche in einem Seniorenzentrum lernen.

- Ausbildungsgehalt und Sonderzahlungen
- 1.068,26 Euro im 1. Ausbildungsjahr,
- 1.118,20 Euro im 2. Ausbildungsjahr und
- 1.164,02 Euro im 3. Ausbildungsjahr
- PLUS: jährliche Sonderzahlung von 500 € nach Abschluss jedes Ausbildungsjahres

Du durchläufst mehrere Stationen deiner Ausbildung und lernst folgende Aufgaben:

- Speisepläne erstellen
- Zutaten einkaufen
- Zutaten lagern
- Gerichte der warmen und kalten Küche zubereiten
- Speisen anrichten
- Arbeitsablauf-Plan erstellen
- Reinigen und Aufräumen des Arbeitsplatzes
- Lebensmittelhygiene

Für das Auswahlverfahren gelten die Regelungen des Landesgleichstellungsgesetzes NRW. Uns sind Bewerbungen von motivierten Menschen jeglicher Herkunft, Geschlechts, Religion oder Weltanschauung, Behinderung, Alter oder sexueller Identität willkommen. Schwerbehinderte Menschen werden bei gleicher Eignung, Befähigung und fachlicher Leistung bei der Auswahl besonders berücksichtigt.

Ihre Vorteile

[Betriebliche Altersvorsorge] [Betriebsarzt] [Fahrradleasing] [Finanzierte Fort- und Weiterbildung] [Gute Verkehrsanbindung] [Jahressonderzahlung]



Eckdaten

- Nummer: **106888**
- Erstelldatum: 19.04.2024
- Fachbereich: Einrichtungen der Altenhilfe
- Einrichtung:
 , Königsberger Platz 26, 51371 Leverkusen
- Region: Nordrhein-Westfalen / Bonn/Rhein-Sieg-Kreis
- Zum / ab: 01.09.2024
- Zunächst befristet mit Übernahmeoption
- Vollzeit

Ansprechpartner*in

Alex Kanzler
Königsberger Platz 26, 51371 Leverkusen
51371 Leverkusen

Telefon: 02142606150
E-Mail: bewerbung@awo-lev.de
Internet: <https://awoleverkusen.de/karriere/>