

Stellenausschreibung

Ausbildung zur Köchin / zum Koch

Diese gastronomische Ausbildung beinhaltet das Zubereiten von Speisen und Speisefolgen, den fachgerechten Umgang mit Lebensmitteln und die Präsentation von Produkten. Die Zentralküche ist ein EU zugelassener Betrieb, das bedeutet gesetzlich festgelegte Prozessabläufe und Hygienestandards, ein betriebseigenes Kontrollsystem nach dem HACCP – Konzept.

Ausbildungsinhalte sind unter anderem Warenwirtschaft, fachgerechte Lagerung und Herstellung von Speisen sowie das Kennenlernen der Hygienerichtlinien. Darüber hinaus planen Köchinnen / Köche den Personaleinsatz und leiten Küchenhilfen an. Außerdem pflegen und reinigen Sie die Arbeitsmittel und Arbeitsplätze.

Die Ausbildungsdauer beträgt 3 Jahre. Berufsschule: 1-2 Tage in der Woche

Ausbildungsvoraussetzungen

- mind. Hauptschulabschluss
- handwerkliches Geschick und Kreativität
- gute körperliche Verfassung
- kalkulatorische Fähigkeiten
- schnelle Auffassungsgabe
- Teamfähigkeit
- Begeisterung für den Beruf

Bewerbungen richten Sie bitte an:
Diakonisches Werk Wolfsburg e.V.
Personalservice
Erich-Bammel-Weg 3
38446 Wolfsburg

E-Mail: personal@diakonie-wolfsburg.de

für Leib und Seele

Diakonisches Werk Wolfsburg e.V.
www.diakonie-wolfsburg.de

