

# AUSBILDUNG ZUM KOCH

(m/w/d)



Als modernes und offen geführtes Fachkrankenhaus für Psychiatrie und Psychotherapie bieten wir das komplette Spektrum an medizinischen Dienstleistungen im ambulanten, teilstationären und stationären Bereich aus einer Hand in unserer Region. Dazu zählen eine stationäre Klinik mit 100 Betten, eine Tagesklinik mit aktuell 15 Plätzen, eine Psychiatrische Institutsambulanz (PIA) sowie das Medizinische Versorgungszentrum (MVZ) mit den Fachgebieten Neurologie, Psychiatrie und Psychotherapie an den Standorten Landau und Gleisweiler.

## Diese Aufgaben erwarten Dich

- Du erlernst das eigenständige Zubereiten und Anrichten von frischen Speisen
- Du kalkulierst Rezepte und erfährst alles über den Wareneinkauf einer Großküche
- Du wirkst bei der Sicherstellung der Hygiene unter Einhaltung der Hygienerichtlinien (HACCP) mit
- Du unterstützt im Service und hast dabei Freude am Umgang mit Menschen
- Du wirst aktiv in die Planung und Durchführung von diversen Veranstaltungen einbezogen

## Das bringst Du mit

- Berufsreife bzw. Berufsbildungsreife oder Sekundarabschluss I
- gute Schul- und Allgemeinbildung
- Du hast Spaß am Umgang mit Menschen, bist kommunikativ und teamorientiert
- Du bist flexibel und lernst gerne Neues
- Du kochst sehr gerne
- Du zeigst Eigeninitiative und traust Dich Erlerntes selbstständig umzusetzen

## Das bieten wir Dir

- eine anerkannte 3-jährige Ausbildung zum Koch (m/w/d) nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen
- ein interessantes und familiäres Arbeitsumfeld
- eine anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit
- Ausbildungsvergütung und Urlaubsanspruch nach Tarif
- ein iPad/Tablet, mit dem Du den Lernstoff mittels vorinstallierter Ausbildungsinhalte vertiefen kannst
- Zuschuss für die Mitgliedschaft in einem Fitnessstudio
- eine gute Einarbeitung und Betreuung während Deiner Ausbildungszeit
- eine sehr moderne Kücheninfrastruktur
- Einteilung in einem geregelten 2-Schicht-System (7:00-15:30 Uhr oder 10:30-19:00 Uhr), im Rahmen einer 5-Tage-Woche (turnusmäßig auch am Wochenende)
- interessante Perspektiven nach Abschluss Deiner Ausbildung



Weitere Informationen findest Du unter [www.ausbildung-mit-ausblick.de](http://www.ausbildung-mit-ausblick.de). Für detaillierte Fragen rund um die Ausbildung Koch (m/w/d) kannst Du Dich direkt bei unserem Küchenchef Herrn Hollenbach ([t.hollenbach@pkbg.de](mailto:t.hollenbach@pkbg.de)) informieren.

Bewerbungen von Menschen mit Schwerbehinderungen und ihnen gleichgestellte Menschen mit Behinderung, sind ausdrücklich erwünscht.

Alle Fragen beantwortet? Dann sende uns Deine Bewerbungsmappe mit Anschreiben, Lebenslauf und Zeugnissen doch gleich digital an [personal@pkbg.de](mailto:personal@pkbg.de).

**Wir freuen uns über Deine Bewerbung!**

