

https://karriere.felsenstein.org/?post_type=jobs&p=3375

Ausbildung zum BEIKOCH (m/w/d)

Beschreibung

Herzlich Willkommen im bunten und lebendigen Fritz-Felsenstein-Haus. Über 480 Mitarbeitende und rund 380 Klienten – das sind WIR.

Die Küche ist Dein „Revier“ und es bereitet Dir Freude, dafür zu sorgen, dass es anderen Menschen schmeckt?

Wir möchten DICH ab September 2023 für Deine

AUSBILDUNG zum BEIKOCH (m/w/d)

Was DICH erwartet

- Eine familiäre Atmosphäre. Du arbeitest in unserem Küchenteam mit, dort produzieren wir bis zu 800 Essen am Tag.
- Du lernst in den verschiedenen Bereichen unserer Großküche gute und wertvolle Speisen zuzubereiten.
- Unsere beiden Küchenleiter unterstützen Dich praxisnah.

DEINE Checkliste für den Start bei uns

- Du bist motiviert und Kochen ist für Dich eine Herzensaufgabe.
- Die Stelle setzt eine gute körperliche Verfassung voraus. Moderne Hilfsmittel unterstützen Dich dabei.
- Du arbeitest gerne im Team.

Das sind einige DEINER Benefits

- Du erhältst eine Ausbildungsvergütung nach TVAöD (öffentlicher Dienst), mit Jahressonderzahlung, betrieblicher Altersversorgung u. v. m.
- Du hast 30 Tage Urlaub im Jahr und zusätzlich den 24.12. und 31.12. frei.
- Freue Dich auf attraktive Arbeitszeiten, bei denen Deine Freizeit nicht zu kurz kommt.
- Unser Küchenteam freut sich auf Dich und wird Dich umfassend in der Praxis anleiten.

Schwerbehinderte und Schwerbehinderten gleichgestellte Menschen werden im Rahmen des gesetzlich Zulässigen bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt.

Kontakte

Sichere Dir Deinen Platz. Wir freuen uns auf Deine Bewerbung über den “Bewerben”-Button unten.

Deine Ansprechpartnerin für telefonische Rückfragen ist:

Arbeitgeber

Fritz-Felsenstein-Haus e.V.

Arbeitspensum

Vollzeit

Start Anstellung

September 2023

Arbeitsort

Karwendelstraße 6-8, 86331, Königsbrunn

Basislohn

1068 €

Bettina Stegmüller



08231 / 6004- 107