

Wir sind ein Pflege- und Betreuungszentrum mit Seniorenhaus, Hospiz, intensiver Langzeitpflege, Physiotherapie, Begegnungszentrum, Betreutem Wohnen und Tagespflegeeinrichtung in katholischer Trägerschaft.

Für unsere **Küche** suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n

Azubildende/n Koch/Köchin (m/w/d) in Vollzeit

Was Du mitbringst:

- Belastbarkeit, Teamfähigkeit
- Gute körperliche Konstitution
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- Bereitschaft, in Schichten und am Wochenende sowie an Feiertagen zu arbeiten
- Sehr gute Umgangsformen und Freude am Gästekontakt
- Kreativität für abwechslungsreiche Speisen
- Identifikation mit dem Leitbild des Hauses
- Die Zugehörigkeit zu einer christlichen Kirche oder die Bereitschaft, die Ziele und das Menschenbild des christlichen Glaubens zu bejahen und mitzutragen

Was man in der Ausbildung als Koch/Köchin macht:

- In der Ausbildung als Koch/Köchin lernst du, unterschiedliche Gerichte zuzubereiten. Außerdem wird dir beigebracht, Arbeitsabläufe in der Küche zu organisieren, Zutaten einzukaufen und sie ordentlich zu lagern.
- Die Ausbildung findet sowohl an der Berufsschule als auch in deinem Ausbildungsbetrieb statt. Dort bist du vor allem in der Küche sowie in den Lager- und Kühlräumen tätig.
- Deine Ausbildung gehört zu den Berufsbereichen Dienstleistung, Service und Gastronomie.

Wie lange dauert die Koch/Köchin Ausbildung?

Die Ausbildung dauert 36 Monate. Bei einer dualen Ausbildung wechseln sich Phasen in der Berufsschule und im Betrieb ab. Bei einer schulischen Ausbildung lernst du Theorie und Praxis in der Berufsschule bzw. in der Fachakademie.

Welche Voraussetzungen solltest Du für die Ausbildung als Koch/Köchin mitbringen?

Du hast mit allen Schulabschlüssen eine Chance auf einen Ausbildungsplatz. Außerdem solltest du gute Noten in Mathematik, Deutsch und Chemie haben.

Was wir Dir bieten:

- Eine verantwortungsvolle und interessante Tätigkeit
- Geregelte Arbeitszeiten mit 14-tägigem Wochenenddienst
- Eine Vergütung nach den Arbeitsvertragsrichtlinien des Deutschen Caritasverbandes (AVR)
- Bereitstellung und unentgeltliche Reinigung der Arbeitskleidung
- Sozialleistungen und kirchliche Zusatzversorgungskasse sowie eine zusätzliche Betriebskrankenversicherung
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Eine wertschätzende Arbeitsatmosphäre und ein gutes Betriebsklima in einem multikulturellen Team

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung mit vollständigen Unterlagen an:

Haus Hörn gGmbH
Herr Thomas Scholz, Küchenleitung
Johannes-von-den-Driesch-Weg 4, 52074 Aachen
oder per E-Mail: post@haus-hoern.de