



## Was machst Du als Beikoch/ Beiköchin?

Köche und Köchinnen verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen notwendig sind. Nach Erstellen des Speiseplan, kaufen Sie Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten Sie vor oder lagern Sie gegebenenfalls ein. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden.

## Wie läuft die Ausbildung ab?

Deine Ausbildung findet in der Zentralküche im Kloster Untermarchtal mit Besuch der Berufsschule statt.

Es macht Spaß, bei uns den Kochlöffel zu schwingen. Und das zu ganz normalen Arbeitszeiten, so dass abends genug Zeit für Freunde und Hobbies bleibt.

## Was lernst Du in der Ausbildung?

Du lernst alles über die Arbeit in der Großküche und im Service, sowie Marketing und Systemorganisation. Außerdem die Grundlagen zum Personalwesen und zur Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungserstellung. Unterrichtsfächer sind unter anderem Mathematik, Deutsch, Englisch, Wirtschaftslehre.

## Wer kann sich bewerben?

Hauptschulabschluss , Realschulabschluss oder Abitur

## Zusätzliche Anforderungen

- Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit
- Teamfähigkeit und Belastbarkeit
- Engagement und Motivation

## Dein Applaus

Faire, sichere und pünktliche Vergütung nach Tarif

1. Lehrjahr 1.068,26 € brutto\*
2. Lehrjahr 1.118,20 € brutto \*
3. Lehrjahr 1.164,02 € brutto\*

- 30 Urlaubstage
- betriebliche Altersvorsorge
- Zuschuss zu vermögenswirksamen Leistungen
- Jahressonderzahlung
- Qualifizierte und individuelle Praxisanleitung, die Dich sicher durch die Ausbildung bringt
- Sicherer Job mit langfristiger Perspektive und zahlreichen Karrierechancen bis hin zum Studium

# Koch / Köchin

## 3 Jahre Ausbildung

Bereit entdeckt zu werden?  0 73 93 30 337

Genossenschaft der Barmherzigen Schwestern  
vom hl. Vinzenz von Paul e. V.  
Personalabteilung  
Margarita-Linder-Straße 8, 89617 Untermarchtal  
bewerbung@untermarchtal.de  
www.untermarchtal.de