

Sie suchen noch eine Ausbildungsstelle als **Fachkraft Küche (m/w/d)**? Wussten Sie, dass Sie diesen Beruf auch in einem Seniorenheim, wie dem **Altenheim St. Elisabeth**, erlernen können? Klingt vielleicht merkwürdig, ist aber möglich! Wir in St. Elisabeth bieten einen Ausbildungsplatz zur Fachkraft Küche an - mit top Arbeitszeiten und fairer Vergütung. Und das alles in einer jungen und modernen Atmosphäre.



*Ausbildungsplatz gesucht?
Traumjob gefunden!*



Stellenbeschreibung:

Die Ausbildung zur Fachkraft Küche (m/w/d) ist noch ein junger Ausbildungsberuf. Sie lernen die Grundlagen des Kochens, nehmen Waren an, kontrollieren Lagerbestände und bereiten einfache Speisen sowie Sättigungsbeilagen selbstständig zu. Sie arbeiten eng mit den Köchen und Köchinnen in der Küche zusammen und beachten die Vorschriften zu Hygiene. Außerdem erhalten Sie Einblicke in Service, Warenlagerung und Wirtschaftsdienst.

Anforderungen:

Sie haben Freude an Lebensmitteln und an der Zubereitung von Lebensmitteln. Praktisches Arbeiten macht Ihnen Spaß und Sie sind körperlich belastbar und arbeiten gerne im Team.

Handwerkliches Geschick, Kreativität, ein guter Geschmacksinn und Stressresistenz sind von Vorteil. Auch wenn Sie schulische oder sprachliche Herausforderungen haben, ist diese Ausbildung eine gute Einstiegsmöglichkeit.

Wichtiges:

Für die Ausbildung zur Fachkraft Küche ist kein Schulabschluss vorgeschrieben. Die Ausbildung findet im Betrieb und in der Berufsschule statt und dauert in der Regel zwei Jahre.

Wichtig ist, dass Sie Interesse und Freude an Ihrem Beruf haben. Grundkenntnisse sind bei Ausbildungsantritt natürlich vorteilhaft. Gerne können Sie auch vor Ausbildungsbeginn ein Praktikum bei uns machen.