AUSBILDUNG ZUM KOCH (m/w/d)

STARTDATUM:
September 2026

ARBEITSZEIT:
Vollzeit

ABTEILUNG:
Gastronomie

GUTE GRÜNDE FÜR UNS ALS ARBEITGEBER:

- Ein unbefristetes und sicheres Arbeitsverhältnis im öffentl. Dienst
- Kurze Entscheidungswege

- Intensive Einarbeitung
- Geregelte Arbeitszeiten (Dienstplan)

- Angemessene Vergütung
- Weihnachtsgeld
- Betriebliche Altersvorsorge
- Vermögenswirksame Leistungen
- Wochenend- & Feiertagszuschläge

- Kostenloser CamboMare- & Freibadeintritt (inkl. Lebenspartner/-in und eigenen Kindern)
- Vergünstigtes Personalessen
- Kostenlose Personalgetränke
- Mitarbeiterevents uvm.

- Möglichkeit der Fort- und Weiterbildung

- Kostenlose Arbeitskleidung

- Jobrad und Jobcard

- Betriebliche Gesundheitsförderung

BERUFSBILD:

„Man soll dem Leib etwas Gutes tun, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen." Deshalb gibt es in all unseren Innen- und Außenbereichen die Möglichkeit, lecker zu Essen und zu Trinken. Unseren Gästen ist der Freizeit- und Erholungswert in Bad und Sauna sehr wichtig. Auch in der Gastronomie wollen wir das Beste für unsere Gäste. Dafür setzen wir uns ein und geben täglich unser Bestes.

Als Koch/Köchin erlangst du bei uns das benötigte Fachwissen über Lebensmittel und deren Verarbeitung sowie Ernährungs- und Hygieneregeln. Du verrichtest alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Ebenso lagerst du die Lebensmittel fachgerecht und bereitest diese entsprechend zu. Du erstellst und kalkulierst nicht nur Menüs, sondern kochst kreativ und richtest die Speisen entsprechend an. Darüber hinaus bist du für das Planen von Menüfolgen zuständig.

IN DER PRAXIS LERNST DU:

- Wie man Speisen zubereitet und sämtliche Zubereitungsarten kennenlernt
- Wie man Tellergerichte und Buffets anrichtet
- Wie man Arbeitsabläufe oder Vor- und Nachbereitungsarbeiten rund um das Kochen erlernt
- Wie man den Arbeitsplatz ordentlich hält
- Wie man alle Gerätschaften in der Küche reinigt
- Wie man Speisepläne und Menükarten erstellt
- Wie man Ordnung am Arbeitsplatz hält
- Wie man die Küche sowie andere Gerätschaften reinigt
- Wie man Lebensmittel und Non-Food-Artikel der Küche einkauft
- Wie die Lagerhaltung funktioniert
- HACCP = Alles rund um Hygiene, Gefahrenanalysen und Produktsicherheit

THEMENGEBIETE IN DER BERUFSSCHULE:

- Mathematik (z.B. beim Be- und Umrechnen von Mengenverhältnissen in Rezepturen)
- Deutsch (z.B. beim Empfang und der Betreuung von Gästen)
- Chemie (z.B. Kenntnisse in der Lebensmittelchemie und -hygiene für den Umgang mit Lebensmitteln)
- Hauswirtschaftslehre (z.B. bei der Erstellung von Speiseplänen und bei der Zubereitung von Gerichten)

VORAUSSETZUNGEN:

Mindestens Hauptschulabschluss

AUSBILDUNG ZUM KOCH (m/w/d)

CAMBOMARE
Freude am Leben

STARTDATUM:
September 2026

ARBEITSZEIT:
Vollzeit

ABTEILUNG:
Gastronomie

GUTE GRÜNDE FÜR UNS ALS ARBEITGEBER:

- Ein unbefristetes und sicheres Arbeitsverhältnis im öffentl. Dienst
- Kurze Entscheidungswege

- Intensive Einarbeitung
- Geregelte Arbeitszeiten (Dienstplan)

- Angemessene Vergütung
- Weihnachtsgeld
- Betriebliche Altersvorsorge
- Vermögenswirksame Leistungen
- Wochenend- & Feiertagszuschläge

- Kostenloser CamboMare- & Freibadeintritt (inkl. Lebenspartner/-in und eigenen Kindern)
- Vergünstigtes Personalessen
- Kostenlose Personalgetränke
- Mitarbeiterevents uvm.

- Möglichkeit der Fort- und Weiterbildung

- Kostenlose Arbeitskleidung

- Jobrad und Jobcard

- Betriebliche Gesundheitsförderung

AUSBILDUNGSDAUER:

Die Ausbildungsdauer beträgt drei Jahre.

ARBEITSZEITEN:

Die Ausbildung findet tagsüber, zu den üblichen Arbeitszeiten statt, die sich oftmals nach den jeweiligen Öffnungszeiten der Bäder richten. Häufig wird auch am Wochenende und an Feiertagen gearbeitet. Den Unterricht in der Berufsschule gibt es oft „am Stück", d.h. im Blockunterricht.

DIESE MÖGLICHKEITEN HAST DU NACH DER AUSBILDUNG:

Weil man ja nie auslernt und weiterkommen möchte, bieten sich folgende Weiterbildungsmöglichkeiten an:

- Küchenmeister/-in
- Diätkoch/Diätköchin
- Diätisch geschulte/r Koch/Köchin
- Staatlich geprüfte/r Lebensmitteltechniker/-in
- Betriebswirt/-in im Hotel- und Gaststättengewerbe
- Ausbilder/-in
- Gastronom/-in

HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT?

Dann sende uns jetzt deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen als PDF per E-Mail an bewerbung@cambomare.de.

Gerne kannst du die Bewerbungsunterlagen auch über das Bewerbungsformular der jeweiligen Stelle unter www.cambomare.de einreichen.

Deine Fragen zum Bewerbungsprozess richtest du bitte an Frau Katharina Szilagyi unter der Telefonnummer 0831 58121-72.