

Wie zu Hause -
nur bei uns!



HERZLICH WILLKOMMEN im bunten und lebendigen Fritz-Felsenstein-Haus. Über 480 Mitarbeitende, davon 38 Freiwillige im FSJ/BFD/Praktikum bzw. in Ausbildung, sowie 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)

Das erwartet DICH

- 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.

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.

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.

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

Sichere Dir Deinen Platz. Mit nur einem Klick bist Du mit im Rennen. Wir freuen uns auf Dich!

Bettina Stegmüller 08231/6004-107
E-Mail: bettina.stegmueller@felsenstein.org



SCAN ME