



WERDE BETHANIER:IN

Wir suchen zum 01.08.2022 eine:n Auszubildend:e zur bzw. zum

Koch (w/m/d)

Wer wir sind:

Unser Haus der Schwerpunktversorgung zählt mit seinen vier internistischen Kliniken, den fünf chirurgischen Kliniken, der Gynäkologie, Labormedizin, Radiologie, Pädiatrie, der Anästhesie/operativen Intensivmedizin, den Lungen-, Darm-, Trauma-, Endoprothetik-, Perinatal- und Brustzentren, den angeschlossenen onkologischen und radiotherapeutischen Praxen und dem Institut für Pathologie, zu den größten Kliniken am Niederrhein. Das Krankenhaus hat sich durch die Stiftungsträgerschaft seine Eigenständigkeit und Unabhängigkeit bewahrt. Abseits von Konzernstrukturen pflegen wir mit den Patient:innen und Mitarbeiter:innen einen individuellen, persönlichen und wertschätzenden Umgang.

Deine Lerninhalte:

- Speise- und Getränkekunde
- Arbeitsablauf in einer professionellen Küche inkl. aller Arbeiten, die zur Vor- und Zubereitung von Speisen notwendig sind
- Grundgarmethoden wie Braten, Kochen, Schmoren, Pochieren, Backen usw.
- Verarbeitung verschiedener Fleischarten und Fleischstücke, Fische, Obst- und Gemüsesorten
- Zubereitung verschiedener Suppen, Salate, Vorspeisen, Fleisch und Fischgerichte, Gemüse, Beilagen und Nach- und Süßspeisen
- richtiger Umgang mit Kräutern und Gewürze
- kompetenter, höflicher und geduldiger Umgang mit Gästen
- umfassendes Wissen hinsichtlich der notwendigen Hygiene für
- eine hygienisch einwandfreie Küche und hygienisch einwandfreie Produkte

Das zeichnet dich aus:

- erfolgreich abgeschlossene Schulausbildung (mittlere Reife wünschenswert)
- großes Interesse an den Lehrinhalten in Verbindung mit Engagement und Einsatzfreude
- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- sorgfältige und schnelle Arbeitsweise
- Kreativität und Fingerfertigkeit
- Teamfähigkeit sowie psychische und körperliche Belastbarkeit
- schnelle Auffassungsgabe, gutes Gedächtnis und Rechenfertigkeiten
- Organisationstalent, Genauigkeit und ein Blick für Fehler
- gute mündliche Kommunikationsfähigkeit

Unser Angebot:


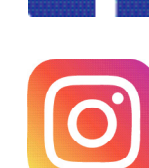

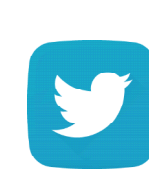

- abwechslungsreiche und fundierte Ausbildung
- professionelles Team in Verbindung mit einer kollegialen Arbeitsatmosphäre und flachen Hierarchien
- Ausbildungsvergütung nach dem BAT-KF
- zusätzliche betriebliche Altersvorsorge
- Zahlung von vermögenswirksamen Leistungen (VL)
- Rabatte durch Mitarbeiterangebote Corporate Benefits

Kontaktmöglichkeit:

Falls du vorab noch Fragen klären möchtest, steht dir der Leiter der Küche Herr Stamm unter der Tel.: 02841 / 200 2567 gerne zur Verfügung und freut sich darauf, dich schon bald persönlich kennenzulernen.

Du willst mehr über uns erfahren?

Besuchen Sie uns auf www.bethanien-moers.de oder vernetzen Sie sich mit uns auf unseren sozialen Kanälen.

-  Stiftung Krankenhaus Bethanien Moers
-  bethanien_moers
-  Krankenhaus Bethanien Moers
-  Stiftung Krankenhaus Bethanien Moers
-  Stiftung Krankenhaus Bethanien für die Grafschaft Moers

Wir haben dein Interesse geweckt?

Wenn du dir vorstellen kannst, in unserem Krankenhaus tätig zu sein, in einer Region, die in unmittelbarer Nähe zur Landeshauptstadt Düsseldorf, zur Kulturregion Ruhrgebiet und am Tor zum Niederrhein liegt, dann sende deine Bewerbung bitte - gerne auch in elektronischer Form - an:

Stiftung Krankenhaus Bethanien
Personalwesen
Postfach 10 11 80
47401 Moers
karriere@bethanienmoers.de



STIFTUNG
BETHANIE
MOERS