

Koch / Köchin

Ausbildung ab dem 01. September 2024



www.havelland-kliniken.de

 **HAVELLAND KLINIKEN**
UNTERNEHMENSGRUPPE

Ausbildung zum/zur Koch/Köchin 2024

Wir bieten Ihnen diese zukunftssichere Ausbildung in der Havelland Kliniken Unternehmensgruppe über die Gesundheitservicegesellschaft Havelland mbH (kurz GSG) an den Standorten Rathenow und Nauen in einem Umfeld modernster Küchentechnik an.

Das Arbeitsgebiet ist klar umrissen:

Köche und Köchinnen (m/w/d) stellen Speisen her, planen Menüfolgen und präsentieren Produkte.



Sie entwickeln berufliche Fähigkeiten, um die Sie andere beneiden werden!

- Sie lernen die delikate Zubereitung von Fisch- und Fleischgerichten ebenso wie die Besonderheiten der veganen Küche, stellen leckere Suppen und Soßen her.
- Sie verarbeiten perfekt pflanzliche Nahrungsmittel und können sehenswerte Sättigungsbeilagen zubereiten, stellen Vorspeisen, Süßspeisen, Eier- und Milchspeisen her und kennen die Tricks für geniale kalte und warme Platten.
- Mit hohem Verantwortungsbewusstsein setzen Sie Kostformen für spezielle Krankheitsbilder ebenso um wie Wunschkost, Diätkost, Essen bei Diabetes oder nach einer Operation.
- Natürlich beherrschen Sie dann die Raffinessen für À-la-carte-Gerichte, Menüs, Catering, Veranstaltungen und Feste, auch unter ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten (Kalkulation).



Das sind die Ausbildungsschwerpunkte (IHK):

- Berufsbildung, Rechte und Pflichten
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz und Ökologie
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Hygiene und Hygienevorschriften
- Küchenbereich, Servicebereich
- Büroorganisation und -kommunikation
- Warenwirtschaft und Kalkulation
- Werbung und Verkaufsförderung
- Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Herstellen von Suppen und Soßen
- Zubereiten von Fisch und anderen Meerestieren
- Verarbeiten von Fleisch und Innereien
- Verarbeiten von Wild und Geflügel
- Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten
- Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern
- Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen
- Herstellen von Süßspeisen



Die Havelland Kliniken Unternehmensgruppe

besteht aus sieben Gesellschaften, in denen sich alles um Gesundheit und Pflege dreht. Mit rund 2.400 Mitarbeitenden und davon als 200 Azubis sind wir der größte Arbeitgeber der Region.

Die Havelland Kliniken GmbH ist die größte Gesellschaft in der Unternehmensgruppe mit den Klinikstandorten Nauen und Rathenow. Wir betreiben Fachkliniken für Kinder- und Jugendmedizin, Gynäkologie, Geriatrie, Psychiatrie, Notfallmedizin, Traumatologie, Anästhesie & Intensiv, Chirurgie, Urologie und Innere Medizin.

Außerdem gehören zu uns Seniorenpflegezentren, die ambulante Pflege, Arztpraxen und Tageskliniken, unsere Gesundheitservicegesellschaft, die Pflegefachschule und der Rettungsdienst.

Die GSG bietet ein vielseitiges gastronomisches Angebot. Wir versorgen mit fünf Küchen werktäglich ca. 2.000 Menschen in der Region auf unterschiedlichen Wegen mit einem schmackhaften Essen. Unsere tägliche Auswahl umfasst bis zu vier Menüs und zusätzliche Angebote wie Salatbars, Kuchen und Snacks.



Finden Sie uns auf YouTube, Twitter, Instagram und Facebook oder ganz einfach auf

www.havelland-kliniken.de



Ausbildungsvoraussetzungen:

Gefragt sind Ihre besonderen Fähigkeiten:

Ausgezeichneter Geschmacks- und Geruchssinn, Kreativität, Umsicht, Teamgeist, gute Konstitution und Belastbarkeit, Spaß rund ums Thema Kochen und Dienstleistungsmentalität.

- Gesundheitliche Eignung zur Ausübung des Berufes (ärztliches Zeugnis)
- Vollendung des 16. Lebensjahres
- Mittlerer Schulabschluss (MSA), Erweiterte Berufsbildungsreife (EBBR), Berufsbildungsreife (BBR)

Ausbildungsdauer: 3 Jahre
Ausbildungsbeginn: 1. September

Theoretische Ausbildung in der Berufsschule in Potsdam oder Brandenburg.

Praktische Ausbildung in den Küchen der Kliniken Nauen und Rathenow und/oder in den Seniorenpflegezentren.

Attraktive Ausbildungsvergütung (Stand 02.2023)

- 1. Ausbildungsjahr: 785,00 €
- 2. Ausbildungsjahr: 915,00 €
- 3. Ausbildungsjahr: 1.005,00 €

Und? Lust mit uns für das leibliche Wohl der Mitarbeiter, Gäste, Patienten und Bewohner in der Havelland Kliniken Unternehmensgruppe zu sorgen?

Dann bewerben Sie sich jetzt!

Fassen Sie ein Bewerbungsschreiben mit Kontaktdaten, einen Lebenslauf (gerne mit Foto), Praktikumszeugnisse, ggf. Arbeitszeugnisse und das aktuellste Schulzeugnis/Schulabgangszeugnis **in einer PDF-Datei** zusammen und senden Sie diese Datei per E-Mail an:

BEWERBUNGEN@HAVELLAND-KLINIKEN.DE

Oder senden Sie uns die Unterlagen postalisch an:

Havelland Kliniken GmbH
Personalmanagement
Ketziner Straße 19
14641 Nauen



Nauen, August 2023
Ralf Setecki - Sachgebietsleiter Recruiting