

Koch / Köchin



Kochausbildung 2025

Um dieses Handwerk werden Dich andere beneiden!

Wir bieten Dir diese besondere Ausbildung an in der Havelland Kliniken Unternehmensgruppe über die GSG-Gesundheitsservicegesellschaft Havelland mbH, an den Standorten Rathenow und Nauen, Start **September 2025**.

Das Arbeitsgebiet ist mehr als nur die Küche:

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



Bsp. Szene Personalrestaurant Nauen

- Du lernst die delikate Zubereitung von Fisch- und Fleischgerichten ebenso wie die Besonderheiten der veganen Küche, stellst leckere Suppen und Soßen her.
- Du verarbeitest perfekt pflanzliche Nahrungsmittel und kannst sehenswerte Beilagen zubereiten, stellst Vorspeisen, Süßspeisen, Eier- und Milchgerichte her und kennst die Tricks für geniale kalte und warme Platten.
- Mit hohem Verantwortungsbewusstsein setzt Du Gerichte für spezielle Krankheitsbilder ebenso um wie Wunschkost, Diätkost, Essen bei Diabetes oder nach einer Operation.
- Natürlich beherrschst Du dann die Raffinessen für Essen À-la-carte, Menüs, Catering, Veranstaltungen und Feste, auch unter ökologischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten (Kalkulation).



Bsp. Catering & Vorbereitung kalte Speisen

Das sind die Ausbildungsschwerpunkte (Auszug 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



Bsp. Wok-Tresen Nauen

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

Dann bewirb Dich jetzt!

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

BEWERBUNGEN@HAVELLAND-KLINIKEN.DE

Oder sende uns die Unterlagen postalisch an:

Havelland Kliniken GmbH
Personalmanagement
Ketziner Straße 19
14641 Nauen



Die Havelland Kliniken Unternehmensgruppe

besteht aus sieben Gesellschaften, in denen sich alles um Gesundheit und Pflege dreht.

Mit rund 2.400 Mitarbeitenden, davon mehr 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, Geburtshilfe, Geriatrie, Psychiatrie, Notfallmedizin, Traumatologie, Anästhesie & Intensivmedizin, Chirurgie, Urologie und Innere Medizin. Außerdem gehören zu uns Seniorenpflegezentren, die ambulante Pflege, Arztpraxen und Tageskliniken, unsere Gesundheitsservicegesellschaft, die Pflegefachschule und der Rettungsdienst.

Die **GSG** bietet ein vielseitiges gastronomisches Angebot. Wir versorgen mit unseren Küchen werktäglich mehr als 2.000 Menschen auf unterschiedlichen Wegen mit einem schmackhaften Essen. Unsere tägliche Auswahl umfasst bis Menüs und zusätzliche Angebote wie Salatbars, Kuchen und Snacks...



Bsp. Großküche Nauen

Finde uns auf **YouTube**, Instagram, Facebook unter „Havelland Kliniken“ oder besuche uns einfach auf www.havelland-kliniken.de



Ausbildungsvoraussetzungen:

Gefragt sind Deine 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 Attest)
- 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.

Ausbildungsvergütung (Stand 01.2025)

- 1. Ausbildungsjahr: 1.100,00 €
- 2. Ausbildungsjahr: 1.300,00 €
- 3. Ausbildungsjahr: 1.400,00 €

Nauen, August 2024
Ralf Setecki - Sachgebietsleiter Recruiting