



# Einleitung

Gutes und ausgewogenes Essen kann den Heilungsprozess unterstützen. Dafür sind unsere Köche unserer haus-eigenen Küche zuständig und tragen daher eine große Verantwortung. Rund 250 Speisen gehen täglich über die Theke der Cafeteria und etwa 400 Speisen kommen auf die Stationen zum Patienten ans Bett. Dabei gibt es für die Köche nicht nur kulinarische Herausforderungen. Denn die Speisen müssen nicht nur schmecken, sondern auch den ärztlich verordneten Kostformen entsprechen.

Unsere Köche sind in die Planung der Speisekarte fest eingebunden und tragen zu einer ausgewogenen Versorgung bei. Dabei muss man die Erwartungen vieler unterschiedlicher Personengruppen im Blick haben, wie z.B. Diabetiker oder Vegetarier. Das Herzstück des Berufs ist die Zubereitung von Gerichten. Aufgrund der vielen Speisen dürfen sich unsere Köche auf eine Menge Abwechslung freuen. Kommt das Essen dann auf den Teller, ist das Anrichten der Speisen von besonderer Bedeutung, denn das Auge isst bekanntlich mit. Neben der Speisezubereitung kümmert sich der Koch um die Reinigung des Arbeitsplatzes und um die internen Arbeitsabläufe in der Küche.

Ein abwechslungsreiches Arbeitsgebiet wartet auf deine Bewerbung. Während deiner praktischen Ausbildung lernst du alle wichtigen Arbeitsprozesse kennen. Die theoretische Ausbildung erfolgt am SBBZ Bad Salzungen. Haben wir dein Interesse geweckt? Dann bewirb dich bei uns und vielleicht dürfen wir dich bald als neuen Auszubildenden bei uns begrüßen.



## MARCO RIPECI

Leiter Küche  
und Cafeteria,  
Ausbildungsleiter

# Berufsausbildung

## INFORMATIONEN ZUR AUSBILDUNG

- dreijährige Ausbildung;  
beginnend am 01. August
- Die Berufsschule ist die SBBZ Bad Salzungen
- **attraktive Vergütung nach den arbeitsvertraglichen Richtlinien im Hoga-Tarif in Thüringen**  
1. Ausbildungsjahr: 800 €  
2. Ausbildungsjahr: 900 €  
3. Ausbildungsjahr: 1000 €

## Abschluss

Gelernter Koch

## Wir bieten zusätzlich

- eine modern ausgestattete Cafeteria und Mitarbeiterparkplätze
- faire Arbeitszeiten
- kostenfreie Dienstkleidung inkl. Reinigung
- Angebote zur Gesundheitsvorsorge
- Entwicklungs- und Weiterbildungsangebote, auch nach der Ausbildung

Bitte sende deine Bewerbungsunterlagen ausschließlich in digitaler Form (PDF oder Bilddatei) an:  
[personalabteilung@stgeorgklinikum.de](mailto:personalabteilung@stgeorgklinikum.de)

**WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG!**

# Voraussetzungen

## ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN

- Qualifizierter Hauptschulabschluss oder Realschulabschluss
- Begeisterung für Kochen und Lebensmittel
- Kreativität und Experimentierfreudigkeit
- freundliche, aufgeschlossene und kommunikative Persönlichkeit
- Teamgeist
- gepflegtes und sicheres Auftreten
- Einsatzbereitschaft, Flexibilität, Belastbarkeit und gesundheitliche Eignung

# Bewerbung

## BEWERBUNGSUNTERLAGEN

- Bewerbungsschreiben mit Lichtbild
- tabellarischer Lebenslauf
- aktuelle Zeugnisse
- Praktikumsnachweise bzw. Beurteilungen von Schulpraktika