

Starte deine Karriere bei der St. Georg Servicegesellschaft Eisenach!

Die St. Georg Servicegesellschaft Eisenach mbH ist ein Tochterunternehmen der St. Georg Klinikum Eisenach gGmbH. Wir übernehmen viele wichtige Aufgaben im Klinikum, wie die Reinigung und Bewirtschaftung der Parkflächen. Besonders wichtig ist aber unsere Cafeteria und Küche, denn neben der medizinischen Versorgung legen wir großen Wert auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung unserer Patienten und Besucher.

Starte Deine Karriere bei einem der größten Arbeitgeber und Ausbilder der Region – sichere dir deine Zukunft und werde Teil unseres engagierten Teams! Jetzt bewerben und die Chance auf eine erstklassige Ausbildung nutzen!

Gute Gründe für deine Ausbildung bei uns

WAS ERWARTET DICH BEI UNS?

Modern ausgestattete **Cafeteria** und arbeitsplatznahe **Mitarbeiterparkplätze**



Faire **Arbeitszeiten**



Kostenfreie **Dienstkleidung** inklusive Reinigung



Angebote zur **Gesundheitsvorsorge**, um dich fit und gesund zu halten



Entwicklungs- und Weiterbildungsangebote – auch nach der Ausbildung



Wir suchen junge, motivierte Menschen, die das Kochen lieben und gerne Teil eines engagierten Teams werden möchten.

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung!



GESTALTE DEINE ZUKUNFT
MIT EINER AUSBILDUNG BEI DER
ST. GEORG SERVICEGESELLSCHAFT

Koch (m/w/d)

Kontakt

**St. Georg Klinikum
Eisenach gGmbH**
Mühlhäuser Straße 94
99817 Eisenach
Telefon: (0 36 91) 6 98-0

Weitere Infos
zu unseren Aus-
bildungsangeboten
findest du auf:
stgeorgklinikum.de

Starte Deine Zukunft bei uns

Als Koch trägst du einen wichtigen Teil zur Genesung der Patienten bei. Täglich bereiten wir etwa 250 Gerichte in unserer Cafeteria und 400 Mahlzeiten für die Stationen zu. Hierbei geht es nicht nur um leckere Gerichte, sondern auch um spezielle Diäten und ärztlich verordnete Kostformen.

Warum die Ausbildung bei uns?

Gutes Essen kann heilen – und das steht bei uns im Mittelpunkt. Du wirst aktiv in die Planung der Speisekarte einbezogen, lernst, wie man abwechslungsreiche und gesunde Mahlzeiten für verschiedene Zielgruppen zubereitet, z.B. für Diabetiker, Vegetarier oder Patienten mit speziellen Ernährungsanforderungen. Das Anrichten der Speisen ist ebenso wichtig wie ihre Zubereitung – denn das Auge isst bekanntlich mit!

Dein Aufgabengebiet:

- Zubereitung von Speisen für Cafeteria und Stationen
- Mitarbeit an der Planung der Speisekarte unter Berücksichtigung von ärztlich verordneten Diäten
- Anrichten der Speisen – das visuelle Ergebnis zählt!
- Pflege und Reinigung des Arbeitsplatzes sowie Sicherstellung der Hygienestandards
- Unterstützung bei der Organisation und Einhaltung der Arbeitsabläufe in der Küche



MARCO RIPECI

Leiter Küche und Cafeteria, Ausbildungsleiter

Fakten zur Ausbildung

- **3-jährige Ausbildung**, beginnend am 1. August
- **Berufsschule:** SBBZ Bad Salzungen
- **Abschluss:** Gelernter Koch
- **attraktive Vergütung nach den arbeitsvertraglichen Richtlinien im Hoga-Tarif in Thüringen**



WAS WIR DIR AUSSERDEM BIETEN:

Jugend- und Auszubildendenvertretung (JAV) im Unternehmen



modernes Arbeitsumfeld, das sich beständig weiterentwickelt



Sicheres Arbeiten und Lernen durch Arbeits- und Brandschutz-Experten und Hygieneexperten



Zeit und Raum, deine **individuellen beruflichen Interessen** zu entfalten und weiter zu entwickeln



Unser Leitbild stellt den Menschen in den Mittelpunkt und steht für **Vielfältigkeit und Nachhaltigkeit**.



Dienst- und Schutzkleidung wird gestellt und gereinigt.



Zugangsvoraussetzungen

DU MÖCHTEST DEINE ZUKUNFT BEI UNS GESTALTEN? HIER SIND DIE VORAUSSETZUNGEN, DIE DU MITBRINGEN SOLLTEST:

- **Schulabschluss:** Qualifizierter Hauptschulabschluss oder Realschulabschluss
- **Leidenschaft fürs Kochen** und Freude am **Umgang mit Lebensmitteln**
- **Kreativität und Experimentierfreude** – neue Gerichte und Ideen sind willkommen!
- **Teamgeist** und eine **freundliche, kommunikative Persönlichkeit**
- **Gepflegtes und sicheres Auftreten**
- **Flexibilität, Belastbarkeit** und **Einsatzbereitschaft**

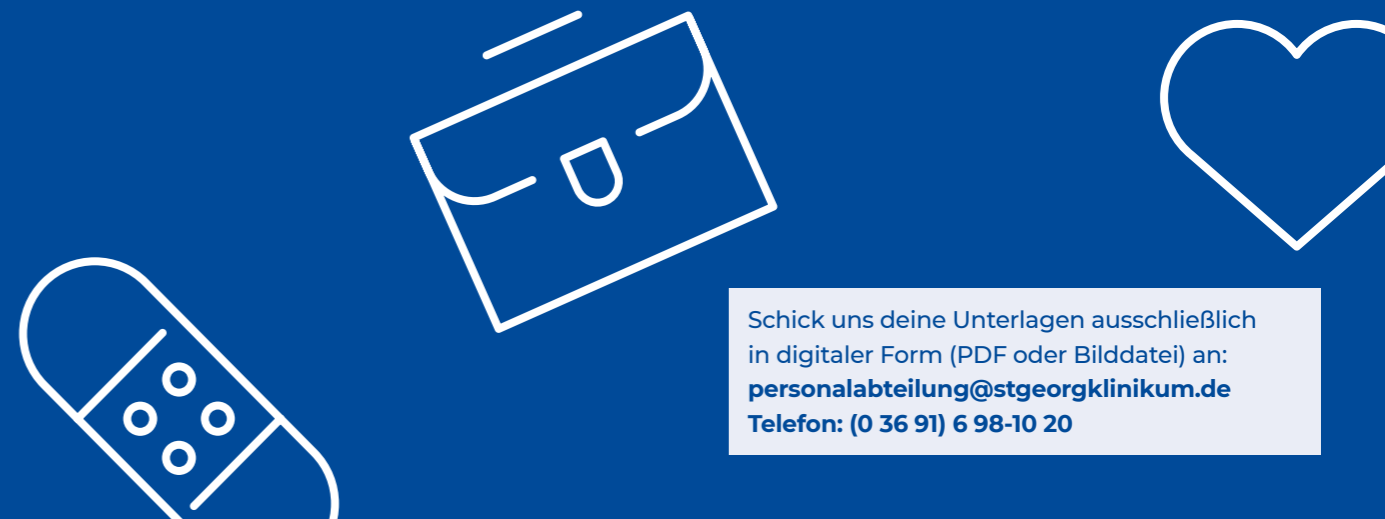
Bereit, durchzustarten?
Dann bewirb Dich jetzt und werde Teil eines engagierten Teams!

Bewerbungsunterlagen

WENN DU DICH FÜR EINE AUSBILDUNG BEI UNS INTERESSIERST, BENÖTIGEN WIR FOLGENDE UNTERLAGEN:

- **Bewerbungsanschreiben**
- **Lichtbild**
- **Tabellarischer Lebenslauf**
- **Aktuelle Zeugnisse**
- **Praktikumsnachweise oder Beurteilungen von Schulpraktika**

Wir freuen uns auf deine Bewerbung und darauf, dich bald als neuen Auszubildenden begrüßen zu dürfen! **Mach den ersten Schritt in Deine berufliche Zukunft und bewirb Dich jetzt! Dein Weg in eine erfolgreiche Zukunft startet hier!**



Schick uns deine Unterlagen ausschließlich in digitaler Form (PDF oder Bilddatei) an:
personalabteilung@stgeorgklinikum.de
Telefon: (0 36 91) 6 98-10 20