



Das Klinikum Kulmbach ist ein fortschrittliches und erfolgreich geführtes kommunales Krankenhaus der Versorgungsstufe II mit 500 Betten und 13 bettenführenden Abteilungen sowie Zentren für Alterstraumatologie, Brustkrebs, Darmkrebs, Endoprothetik und Erkrankungen der Wirbelsäule. Unsere Einrichtung verfügt ebenso über ein zertifiziertes regionales Traumazentrum sowie ein Thorazentrum. Im Bereich der Notaufnahme ist eine durch die DGK zertifizierte Chest Pain Unit etabliert. Die ebenfalls zertifizierte Stroke Unit ist der Intermediate Care Station angeschlossen. Unsere Entbindungsklinik ist nach den Regeln von WHO und UNICEF als „babyfreundlich“ zertifiziert. Die dem Klinikum angebotenen Medizinischen Versorgungszentren ergänzen das Leistungsangebot. Zum Zweckverband Klinikum Kulmbach gehört auch die Fachklinik Stadtsteinach mit 87 Betten und Fachabteilungen für Geriatrie und Orthopädische Rehabilitation sowie Innere Medizin mit akutergeriatrischer Behandlungseinheit.

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine / einen

Auszubildenden (m/w/d) zum Koch

Die Küche des Klinikums verpflegt täglich ca. 900 Patienten und Mitarbeiter. Das Leistungsspektrum umfasst die Voll- und Diätkost, die kalte Küche, Salat- und Gemüsevorbereitung, die Bäckerei als auch die Spülküche.

Ihr Arbeitsplatz:

- Abwechslungsreiche und vielseitige Wissensvermittlung rund um die Tätigkeiten in der Küche
- Familienfreundliche und geregelte Arbeitszeiten (kein Gaststättenbetrieb)
- Persönliche und wertschätzende Arbeitsatmosphäre

Ihr Aufgabengebiet:

- Zubereitung, Portionierung und Verteilung von Speisen
- Kenntnisvermittlung diverser Arbeitsabläufe und deren Organisation in einer Großküche wie z. B. Personal- und Speiseplanerstellung, Einkauf, Lagerung und Qualitätskontrolle sowie Planung und Durchführung von Sonderveranstaltungen
- Einhaltung der Hygienevorschriften

Ihr Profil

- Qualifizierter Hauptschulabschluss oder Mittlere Reife
- Gesundheitliche Eignung (ärztliches Attest)
- Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit Lebensmitteln und Freude an der Zubereitung unterschiedlicher Speisen
- Gepflegtes Erscheinungsbild, Zuverlässigkeit und Ehrlichkeit
- Belastbarkeit, Teamfähigkeit, Kreativität und Aufgeschlossenheit für neue Produkte und Techniken

Wir bieten Ihnen:

- Vergütung nach TVAöD-BBiG mit sämtlichen Vergünstigungen für den öffentlichen Dienst und entsprechender Zusatzversorgung
- Fachlich fundierte und zukunftsorientierte Ausbildung
- Gute Übernahmechancen nach Abschluss der Ausbildung
- Interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- Zusätzliche Qualifizierungsmöglichkeiten
- Betriebliche Gesundheitsprävention
- Eine Personalunterkunft halten wir kostengünstig vor

Bei Fragen steht Ihnen unser Küchenleiter, Herr Christian Hofmann, unter der Telefonnummer (09221)98-5060 gerne zur Verfügung.

Sie sind interessiert? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen. Bitte senden Sie uns Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen über unser [Online-Bewerbungsformular](#) zu.

