

Ausbildung zum Koch (m/w/d)

Die RWS Cateringservice GmbH ist ein inhabergeführtes mittelständisches Unternehmen in der Gemeinschaftsverpflegung von Kindertageseinrichtungen, Schulen, Senioreneinrichtungen, medizinischen Einrichtungen und Betriebsrestaurants sowie Kantinen. Sie sind von Kopf bis Fuß auf Ernährung eingestellt? Dann sind Sie bei uns genau richtig: ob im Küchenbetrieb und/oder in der administrativen Verwaltung und Leitung. Werden Sie Teil unseres Teams von rund 500 Kollegen in Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen, Berlin und Brandenburg.

Gesellschaft	RWS Cateringservice GmbH
Arbeitsort	Güsten
Anstellungsart	-
Arbeitszeit	40,00 h/Woche

Werde Teil unseres Teams und koche mit Herz für Menschen, die es verdienen! Du liebst es, mit frischen Zutaten zu arbeiten, möchtest Menschen mit gutem Essen eine Freude machen und suchst nach einem sinnvollen Beruf mit Zukunft? Dann bist Du bei uns genau richtig - Beginne eine Ausbildung zum Koch (m/w/d) bei RWS Cateringservice GmbH!

In unserem Altenpflegeheim in Güsten legen wir großen Wert auf eine gesunde, ausgewogene und schmackhafte Ernährung für unsere Bewohnerinnen und Bewohner. Als angehende*r Koch/Köchin (m/w/d) wirst Du ein wichtiger Teil unseres Küchenteams und lernst in der 3-jährigen Ausbildung, wie man mit Verantwortung, Kreativität und Organisation echte Lebensqualität auf den Teller bringt.

Für Deine Hobbies hast Du trotz der Arbeit immer genügend Zeit, denn du arbeitest immer im Frühdienst.

Der Ausbildungsort befindet sich in 39439 Güsten, Henry-Dunant-Str. 1. Eine zweijährige Ausbildung zur Fachkraft Küche (m/w/d) ist auch möglich.

Welche Gerichte Du kochst:

- Kochen wie ein Profi, dabei immer die Altersgrenze im Blick

Ihr Ansprechpartner



RWS Cateringservice GmbH

Lilli Liegmann

Mitarbeiterin
Personalbeschaffung/-marketing
Seehausener Straße 37
04158 Leipzig

Telefon: 0341 9170-469

[E-Mail](#)

www.rws-gruppe.de

- Lebensmittel bestellen, als ob der Kühlschrank nie voll genug sein kann
- Hygieneregeln? Klar, keine Chance für Keime und Chaos!
- Waren annehmen und lagern – alles wie beim Tetris, nur ohne Stress
- Die Speisen? Immer ein Geschmackserlebnis, weil Qualität einfach Pflicht ist!

Welche Zutaten Du benötigst:

- Du brennst für Lebensmittel und hast großes Interesse an deren Zubereitung.
- In der Küche bist du ein echter Teamplayer und packst gerne mit an.
- Du bist zuverlässig und übernimmst gerne Verantwortung mit einem klaren Blick für Details.

Was wir Dir servieren:

- Eine Ausbildung, die richtig Spaß macht und abwechslungsreich ist
- Faire und überdurchschnittliche Bezahlung mit Bonussystem und Weihnachtsgeld ab einem Jahr Betriebszugehörigkeit
- Deine Arbeitskleidung geht auf uns
- Das Azubiticket oder das Jobticket übernehmen wir, Leasing eines JobRads ist auch möglich
- Teamarbeit und enger Kontakt zu unseren Kunden – Du bist mitten im Geschehen
- Früh Verantwortung übernehmen und an spannenden Projekten mitarbeiten
- Unterstützung von erfahrenen Ausbildern bis zum erfolgreichen Abschluss
- Günstige Mahlzeiten für Dich – wir kümmern uns um Dein leibliches Wohl
- Free Drinks (Kaffee, Tee, Wasser) – für die nötige Motivation
- Coole Events für das Team – wir feiern zusammen!
- Zahlreiche Weiterbildungsangebote, damit Du immer einen Schritt voraus bist
- Bei gutem Abschluss: Du wirst übernommen!
- Feste Arbeitszeiten mit Frühdiensten, damit Du mehr Zeit für Familie und Hobbies hast

So geht es weiter

Bewirb Dich einfach online auf dieser Seite oder per Email:

bewerbung@rws-cateringservice.de

Du kannst uns auch direkt über WhatsApp unter 0151/15352101 anschreiben oder ruf Frau Liegmann gern unter 0341/9170469 an. Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

Unsere Stellenausschreibungen richten sich an alle Menschen – unabhängig von der gewählten Berufsbezeichnung oder Geschlechtsidentität. Wir freuen uns über alle Bewerbungen, einschließlich von Menschen mit Behinderung. Chancengleichheit, Wertschätzung und Vielfalt sind uns besonders wichtig. Deshalb setzen wir uns aktiv für ein diskriminierungsfreies Arbeitsumfeld ein, in dem sich jeder willkommen und geschätzt fühlt.