

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	Leinefelde-Worbis
Anstellungsart	-
Arbeitszeit	40 h/Woche

Ihre Ausbildung zum Koch (m/w/d) in der Gemeinschaftsverpflegung 2025 – Gestalten Sie den Geschmack von morgen!

Sie haben eine Leidenschaft für gutes, gesundes Essen und möchten Ihre kulinarischen Fähigkeiten in einer großen Küche unter Beweis stellen? Sie möchten nicht nur für wenige, sondern für eine Vielzahl von Menschen kochen – für Schulen, Kantinen, Krankenhäuser oder Seniorenheime? Dann starten Sie Ihre Ausbildung zum Koch (m/w/d) in der Gemeinschaftsverpflegung bei RWS Cateringservice GmbH und bereiten Sie mit uns täglich leckere und ausgewogene Mahlzeiten zu! Für Ihre Hobbies haben Sie trotz der Arbeit immer genügend Zeit, denn Sie arbeiten immer im Frühdienst.

Der Ausbildungsort befindet sich in der Lisztstr. 1, 37327 Leinefelde-Worbis. Eine zweijährige Ausbildung zur Fachkraft Küche (m/w/d) ist auch möglich.

Welche Gerichte Sie kochen:

- Kochen wie ein Profi, dabei immer die Altersgrenze im Blick
- Lebensmittel bestellen, als ob der Kühlschrank nie voll genug sein kann
- Hygieneregeln? Klar, keine Chance für Keime und

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

Chaos!

- Waren annehmen und lagern – alles wie beim Tetris, nur ohne Stress
- Die Speisen? Immer ein Geschmackserlebnis, weil Qualität einfach Pflicht ist!

Welche Zutaten Sie mitbringen sollten:

- Sie brennen für Lebensmittel und haben großes Interesse an deren Zubereitung.
- In der Küche sind Sie ein echter Teamplayer und packen gerne mit an.
- Sie sind zuverlässig und übernehmen Verantwortung mit einem klaren Blick für Details.

Was wir Ihnen servieren:

- Eine Ausbildung, die richtig Spaß macht und abwechslungsreich ist
- Ihre Arbeitskleidung geht auf uns!
- Teamarbeit und enger Kontakt zu unseren Kunden – Sie sind mitten im Geschehen
- Früh Verantwortung übernehmen und an spannenden Projekten mitarbeiten
- Unterstützung von erfahrenen Ausbildern bis zum erfolgreichen Abschluss
- Günstige Mahlzeiten für Sie – wir kümmern uns um Ihr leibliches Wohl
- Free Drinks (Kaffee, Tee, Wasser) – für die nötige Motivation
- Coole Events für das Team – wir feiern zusammen!
- Zahlreiche Weiterbildungsangebote, damit Sie immer einen Schritt voraus sind
- Attraktive Bezahlung, die sich sehen lässt
- Bei gutem Abschluss: Sie sind übernommen!
- Feste Arbeitszeiten mit Frühdiensten, damit Sie mehr Zeit für Familie und Hobbies haben

So geht es weiter

Bewerbern Sie sich einfach online auf dieser Seite oder per Email:

bewerbung@rws-cateringservice.de

Sie können uns auch direkt über WhatsApp unter 0151/15352101 schreiben oder rufen Sie uns gern unter 0341/9170469 an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!