

Ausbildung beim Erzbistum Paderborn

Profitiere von unseren zahlreichen Benefits für Auszubildende


- Einführungswoche mit allen neuen Auszubildenden
- Paten, die dich während der Ausbildung begleiten und unterstützen
- Kompetente Ausbildungsleitung und Ausbilder/innen
- 6 Wochen Urlaub sowie Namenstagsfrei
- Zusätzliche Urlaubstage für die Prüfungsvorbereitung
- Bis zu 30% höheres Azubigehalt als branchenüblich und zusätzliche Leistungen, u. a. Weihnachtsgeld, vermögenswirksame Leistungen und eine Abschlussprämie
- Zuschläge für die Arbeit an Samstagen, Sonntagen sowie an Feier- und Vorfesttagen
- 12-monatige Übernahme nach erfolgreich bestandener Abschlussprüfung
- Möglichkeit der Freistellung in familiären Notsituationen
- Weitere Vorteile & Extras, u. a. kostenloses Girokonto bei der Bank für Kirche und Caritas; Rabatte für Freizeit, Reisen, Autos, Technik oder Mode; Vergünstigungen für KFZ-Versicherungen oder für das Jobticket
- Kostenfreie Parkplätze

WIR BILDEN AUSSERDEM AUS:

- Verwaltungsfachangestellter (m/w/d)
 - Fachrichtung Kommunalverwaltung
- Fachangestellter für Medien- und Informationsdienste (m/w/d) – Fachrichtung Bibliothek
- Fachinformatiker (m/w/d)
 - Fachrichtung Systemintegration
- Hotelfachmann (m/w/d)
- Erzieher im Anerkennungsjahr (m/w/d)
- Ausbildungsintegriertes Studium: Business Administration (B. A.) mit Ausbildung zum Kaufmann für Büromanagement (m/w/d)

DAS ERZBISTUM PADERBORN IM SOCIAL WEB:

 www.facebook.com/erzbistumpaderborn

 www.instagram.com/erzbistum_paderborn

 www.xing.com/companies/erzbistumpaderborn

 www.kununu.com/erzbistum-paderborn

BESUCHE UNS AUF:

erzbistum-paderborn.de

oder auf unserer Karrierewebsite

karriere.erzbistum-paderborn.de

HERAUSGEGEBEN VON:

Erzbistum Paderborn (KdöR)
vertr. d. Generalvikar Alfons Hardt
Erzbischöfliches Generalvikariat
Bereich Personal und Abteilung
Domplatz 3 | 33098 Paderborn

personalgewinnung@erzbistum-paderborn.de

Tel 05251 125-0

Fax 05251 125-1470



Ausbildung
Koch (m/w/d)

Koch

(m/w/d)

Die Profis in der Küche

DER AUSBILDUNGSBERUF

Nicht nur in deiner Freizeit kochst du gerne, sondern möchtest auch in deinem Job andere mit deiner Kochkunst begeistern und mit leckeren Speisen verwöhnen. Dir macht es Spaß frische Lebensmittel zuzubereiten und bei der Ausgabe von Speisen achtest du darauf, dass diese ansprechend für den Gast angerichtet sind. Dabei sind Sauberkeit, Ordnung und Hygiene selbstverständlich für dich.

Zu deinen Zutaten zählst du:

1 Prise Fingerfertigkeit

1 Kilo handwerkliches Geschick

500 Gramm guter Geschmacks- und Geruchssinn

1 Liter schnelle Auffassungsgabe

100% Teamfähigkeit

Deine Ausbildung absolvierst du im Bildungs- und Tagungshaus Liborianum in Paderborn. Hier schwingst du nicht nur die Pfanne hinter dem Herd und bereitest eigenständig Gerichte zu, du stellst auch Speisepläne auf und sorgst dafür, dass die Speisen rechtzeitig fertig sind. Außerdem bekommst du Einblicke in die Warenwirtschaft und kümmerst dich um die Einkäufe und deren fachgerechte Lagerung. Nicht zuletzt lernst du den Umgang mit Geräten und Gästen und sorgst für Ordnung und Sauberkeit in der Küche.



#dichschicktderhimmel

VORAUSSETZUNGEN

- mindestens ein guter Hauptschulabschluss

BEGINN

- i. d. R. zum 01.08. eines jeden Jahres

AUSBILDUNGSDAUER

- 3 Jahre

BETRIEBLICHE AUSBILDUNG

- Bildungs- und Tagungshaus Liborianum in Paderborn
- umfasst 42 Gästezimmer, 4 Apartments, zwei Restaurants sowie 15 Tagungsräume
- mehr unter: www.liborianum.de

BERUFSSCHULUNTERRICHT

- 2 Tage pro Woche am Helene-Weber-Berufskolleg in Paderborn

PRAKTIKUM

- ca. 3-monatiges Praktikum in einem à-la-carte-Betrieb (ortsansässiges Hotel oder Restaurant)

DEIN AZUBIGEHALT

- im 1. Ausbildungsjahr: ca. 1.050 Euro (brutto)
- im 2. Ausbildungsjahr: ca. 1.100 Euro (brutto)
- im 3. Ausbildungsjahr: ca. 1.150 Euro (brutto)
- zzgl. Zuschläge für die Arbeit an Samstagen und Sonntagen sowie an Feier- und Vorfesttagen



DAS AUSWAHLVERFAHREN

Das Auswahlverfahren zur Vergabe unserer Ausbildungsplätze findet ein Jahr im Voraus statt. Bewirb dich daher bereits vor den Sommerferien des Vorjahres bei uns – am liebsten online über unsere Stellenbörse auf karriere.erzbistum-paderborn.de

DEINE BEWERBUNG

sollte mindestens umfassen:

- Persönliches Anschreiben
- Lebenslauf
- Kopien der letzten beiden Schulzeugnisse

Wichtig!

Du bist dir noch unsicher, ob Koch (m/w/d) der richtige Ausbildungsberuf für dich ist? Probiere es aus, am besten im Rahmen eines Schülerpraktikums. Bewirb dich – am liebsten ebenfalls über unsere Online-Stellenbörse.

Sind noch Fragen offen?

Dann melde dich gerne bei uns!



Deine Ansprechpartnerin

Tabea Gettert

tabea.gettert@erzbistum-paderborn.de

Tel. 05251 125-1738