

In der ANKER Sozialarbeit Gemeinnützige GmbH und der Dreescher Werkstätten gGmbH fördern und betreuen knapp 400 Hauptamtliche und 70 Ehrenamtliche rund 1450 Menschen mit psychischer Beeinträchtigung oder geistiger Behinderung. Wir unterstützen sie dabei, ein möglichst individuell gestaltetes und selbstbestimmtes Leben zu führen. Die Angebote umfassen die Bereiche Arbeiten, Wohnen und Freizeitgestaltung sowie unsere inklusive Kita. Leitmotive unserer Arbeit sind der Inklusionsgedanke, unsere Unternehmenswerte und das Bestreben, jedem Menschen gleichberechtigte Teilhabe zu ermöglichen.

In unserem gastronomischen Bereich arbeiten Menschen mit und ohne geistige Behinderung im Team zusammen. Sie kochen in vier Kantinen täglich frisch, ausgewogen und vielfältig nach DGE-Standards. Außerdem bieten wir im inklusiven Bistro „Vielfalter“ sowie in der gerade entstehenden Hoftheke im Schweriner Zoo saisonale, regionale Gerichte in einer familienfreundlichen Atmosphäre an. Du arbeitest gern mit Menschen zusammen und möchtest mit einer sehr praxisorientierten Ausbildung deinen Berufsweg starten? Das ist deine Chance:

Wir bieten zum **01.09.2024** eine

Ausbildung Fachkraft Küche (m/w/d)

in Schwerin.

Dein Profil:

- du hast einen Schulabschluss, mindestens die Berufsreife
- du hast Freude am Kochen und möchtest den Umgang mit Lebensmitteln erlernen
- du bist zuverlässig und kannst sorgfältig arbeiten
- du bist aufgeschlossen und freundlich in deinem Team und gegenüber unseren Gästen

Deine Perspektive:

- nach zwei Ausbildungsjahren kannst du einfache, gesunde Gerichte planen und kochen
- du erlernst den Umgang mit Lebensmitteln vom Einkauf bis zum fertigen Menü
- wir vermitteln dir alle Küchenabläufe von Einkauf bis Hygiene und Lagerung
- du lernst unterschiedliche Standorte kennen, zum Beispiel unsere Kantinen oder das Bistro
- nach der Ausbildung kannst du dich zum Koch bzw. zur Köchin weiterqualifizieren

Unser Angebot:

- eine sehr praxisnahe Ausbildung mit allen Grundlagen der Küchenarbeit
- Ausbildungsbetreuung in vielfältigen Teams durch erfahrene Köchinnen und Köche
- eine lebendige Unternehmenskultur mit Wertschätzung und auf Augenhöhe
- Kennenlerntag, Teamaktionen und Angebote zur persönlichen Entwicklung
- Ausbildungsvergütung in Anlehnung an den TVöD-Bund
- eine Jahressonderzahlung, vermögenswirksame Leistungen und betriebliche Altersvorsorge
- betriebliche Gesundheitsvorsorge, Bike-Leasing, Jobticket und weitere Benefits

Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen. Bewirb dich bitte per E-Mail oder Post.

Stellenausschreibung Nr.12/2024