


# Auszubildende *r zur *m Köchin *Koch (m/w/d)

**Exklusive Mitarbeiter-Benefits: Weil Sie es verdienen.**

**[ Betriebsarzt ] [ Corporate Benefits ] [ Firmenfitness ] [ Fitnessstudio ] [ Gesundheitsmaßnahmen ] [ Jahressonderzahlung ] [ Jobticket ] [ Kantine ] [ Kostenlose Parkplätze ] [ Mitarbeiter*innen-Events ] [ Mitarbeiter*innen-Rabatte ] [ Moderner, zukunftsorientierter Arbeitsplatz ] [ Tarifliche Vergütung ]**

Ausbildungsplatz sucht Charakterkopf: Das AWO Psychiatriezentrum ist das größte psychiatrische Fachkrankenhaus in Niedersachsen. Hier arbeiten Charakterköpfe die Mut machen, Wissen teilen und anpacken. Persönlichkeiten, die sich einbringen und mitgestalten. In einer Arbeitswelt die genau das zulässt: Voller Herz, Kopf und Charakter. Mit tollen Ausbildungsplätzen, die Dir zeigen, was wirklich zählt im Leben. Mit all seinen Ecken, Kanten und sinnstiftenden Momenten. Du willst sie kennenlernen? Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung. Du hast Spaß an der Zubereitung von Speisen? Köche stellen Speisen mit allen dazugehörigen Arbeitsschritten her, planen und organisieren Speisepläne und kaufen die Lebensmittel dafür ein und achten auf die richtige zeitliche Herstellung der Speisen.

In der 3-jährigen Ausbildung wirst Du dank erfahrener und qualifizierter Ausbilderinnen und Ausbilder sowie des Teams optimal auf Deinen späteren Berufsweg vorbereitet. Deine Einsätze finden in unserer Großküche, unserer Kantine und in unserem Bergcafé mit à la Carte-Geschäft statt. Den Berufsschulunterricht absolvierst Du in Braunschweig.

Solltest Du Dich für diesen Ausbildungsberuf interessieren und einen Hauptschulabschluss oder einen vergleichbaren Schulabschluss mitbringen, freuen uns auf Deine Bewerbung! Dabei zählen für uns nicht nur die Schulnoten, sondern auch Eigeninitiative, ein sicheres Auftreten, Selbstständigkeit, Teamfähigkeit und beispielsweise ehrenamtliches Engagement.

## Stellenbeschreibung

- Du verrichtest alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören.
- Du stellst einen Speiseplan auf und kaufst die dazugehörigen Lebensmittel und Zutaten ein und bereitest sie vor oder lagerst sie gegebenenfalls ein.
- Du organisierst die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgst dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden.
- Du bereitest die Speisen zu und richtest sie ansprechend an.

## Sie bringen mit

- Hauptschulabschluss oder einen gleichwertigen Schulabschluss
- Gesundheitszeugnis
- Handwerkliches Geschick & Sorgfalt
- Strukturierte Arbeitsweise
- Belastbarkeit für den dynamischen Küchenalltag
- Einsatzbereitschaft

## Wir bieten Ihnen

- **Ein Ausbildungsgehalt von 1368 € im 1. Lehrjahr + Jahressonderzahlung.**
- Eine dreijährige Ausbildung und eine optimale Vorbereitung auf den Beruf.
- Der Berufsschulunterricht findet in Braunschweig statt.
- Bei uns stehen nicht nur fachliche Inhalte, sondern Deine ganze Persönlichkeit im Vordergrund.
- Schulnoten sind nicht das einzige Kriterium bei der Auswahl der Auszubildenden, sondern auch Eigeninitiative, sicheres Auftreten, Selbstständigkeit, Teamfähigkeit oder bspw. ein Ehrenamt.
- Weitere Benefits:
    - Ausbildungs-iPad für die Dauer der Ausbildung
    - ÖPNV-Ticket (Deutschlandticket)
    - kostengünstige Kantine
    - Massagen, Nutzung des Kraftraums, Gesundheitskurse uvm.
    - Gleitzeit
    - Mitarbeitenden-Rabatte

AWO Niedersachsen gGmbH
AWO Psychiatriezentrum

**Eckdaten**

- Nummer: **188460**
- Erstelldatum: 12.11.2026
- Fachbereich: Psychiatrische Einrichtungen/Eingliederungshilfe
- Einrichtung:
  , Vor dem Kaiserdom 10, 38154 Königslutter
- Region: Niedersachsen
- Zum / ab: 01.08.2027
- Befristete Anstellung
- Vollzeit

**Ansprechpartner*in**

Annika Lückhof
Vor dem Kaiserdom 10
38154 Königslutter

Telefon: 05353901624