

Ausbildung zum Koch/zur Köchin (m/w/d)

Gesellschaft: AWO-Serva

Einstellungsdatum: ab 01.08.2026

Beschreibung:

Unsere Köchinnen und Köche bereiten jeden Tag über 650 Mahlzeiten zu. Nicht nur für die Bewohnerinnen und Bewohner unserer Seniorenzentren, sondern auch für Tischgäste aus der Nachbarschaft oder als Caterer bei privaten Anlässen oder Unternehmensevents. Unsere Hygienestandards sind herausragend. Unser Anspruch ist ganz einfach: Es muss das Beste sein. Das bedeutet: Wer bei der AWO-Serva am Herd steht, ist nach einer guten Ausbildung heiß begehrt. Die Ausbildung bereitet also auf eine Vielzahl von Karrieremöglichkeiten vor, zum Beispiel als Koch oder Köchin in der Gastronomie, als Küchenmeister oder Lebensmitteltechnikerin.

Jetzt bewerben: Bitte richte deine Bewerbungsunterlagen an:
AWO-Serva GmbH, Personalservice,
Pulverweg 12, 47051 Duisburg

Arbeitgeber: AWO-Serva GmbH

Stellenart: Ausbildung zum Koch/zur Köchin (m/w/d)

Arbeitsfeld: Kochen

Stellenumfang: Vollzeit (40 Stunden)

Eintrittsdatum: 01.08.2026

Was wir von dir erwarten:

- Sofern du mindestens einen Hauptschulabschluss hast, freundlich, flexibel sowie kochkreativ bist und dir die Arbeit im Team Spaß macht, dann bist du bei uns genau an der richtigen Stelle.
- Neben Spaß an abwechslungsreichen Aufgaben und einem anspruchsvollen Arbeitsalltag, sollten ein gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen für dich selbstverständlich sein.
- Wir respektieren deine Werte und wünschen uns diese Haltung auch von dir. Die AWO steht seit mehr als 100 Jahren für Solidarität, Toleranz, Freiheit, Gleichheit und Gerechtigkeit. Wenn du dich damit identifizieren kannst, bist du die richtige Verstärkung für uns, das starke AWO-Herz für unsere Stadt.

Was uns auszeichnet:

- Wir leben **Vielfalt** und werden dich nicht verbiegen, wir fragen dich nicht nach deiner Herkunft, Konfession oder Orientierung
 - Du kannst dich über eine **Jahressonderzahlung** freuen
 - Wir bieten ein breites Erfahrungsspektrum in den Bereichen Großküche, Party- und Cateringservice
 - Dich erwarten von Menüs über Buffets bis hin zu eigenen Produktkreationen **abwechslungsreiche Ausbildungsinhalte**
 - Für deine **Work-Life-Balance** und deine Bedürfnisse haben wir ein offenes Ohr
-
- Deine Erholung ist uns wichtig: **30 Tage Urlaub** stehen dir zu
 - Wir bieten dir einen krisensicheren Ausbildungsplatz in einem wachstumsstarken Sozialunternehmen
 - Wir leben **Wohlfühlklima**: Überzeuge dich von unserem kollegialen Zusammenhalt, der gegenseitigen Unterstützung und Wertschätzung

Du musst noch überzeugt werden? Dann absolvier doch ein **Schnupperpraktikum** und verschaff dir einen Rundumblick!



Name: Florian Nebel

Tel: Tel.: 0203 3095-178

Position: Leiter Produktionsküche

Email: bewerbung@awo-duisburg.de