

Platzhalter

Forschung für eine Gesellschaft im Wandel: Das ist unser Antrieb im Forschungszentrum Jülich. Als Mitglied der Helmholtz-Gemeinschaft stellen wir uns großen gesellschaftlichen Herausforderungen unserer Zeit und erforschen Optionen für die digitalisierte Gesellschaft, ein klimaschonendes Energiesystem und ressourcenschützendes Wirtschaften. Arbeiten Sie gemeinsam mit rund 7.500 Kolleginnen und Kollegen in einem der größten Forschungszentren Europas und gestalten Sie den Wandel mit uns!

Mit über 300 Auszubildenden sind wir einer der größten Ausbildungsbetriebe der Region. Wir bieten jährlich bis zu 115 Ausbildungsplätze und Duale Studiengänge in zahlreichen Berufen an.

Ausbildungsbeginn: 01.09.2025

Ausbildung zum Koch (w/m/d) - Ausbildungsbeginn 2025

Ihre Aufgaben:

Köchinnen und Köche sind echte Genuss-Experten. Kern ihrer Aufgaben ist das Zubereiten von Speisen und Menüs. Dafür lernen sie alle wichtigen Arbeitstechniken und Wissenswertes über Lebensmittel – von Fleisch und Fisch über Pflanzenküche bis hin zu Desserts. Beim Kochen ist aber längst nicht Schluss, Köche sind die Profis für alle Abläufe und Planungen in der Küche und drumherum: Einkauf, Lager, Speisekartenerstellung gehören dazu. Sie organisieren die Küche und arbeiten kollegial mit dem Service zusammen. Qualität und Gästewünsche haben sie dabei stets im Blick.

Ausbildungsinhalte auf einen Blick:

- Zubereiten vielfältiger Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln, Fleisch und Fisch mit Hilfe professioneller Arbeitstechniken und Geräte
- Herstellen von Suppen und Soßen, Süßspeisen und Salaten, Teigen und Massen
- Planen von Arbeitsabläufen in der Küche
- Beschaffen, Annehmen und Einlagern von Waren
- Ermitteln und Kalkulieren von Kosten, Erträgen und Preisen
- Nachhaltiges Einsetzen von Lebensmitteln und Ressourcen
- Hygiene und Dokumentation
- Erarbeiten von Menüvorschlägen und Beratung der Gäste
- Arbeiten im Team
- Anleiten und Führen von Mitarbeitenden

Berufliche Perspektiven für ausgebildete Köche und Köchinnen gibt es in den

Die Position ist bis zur erfolgreichen Besetzung ausgeschrieben. Bitte bewerben Sie sich daher möglichst zeitnah. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung über unser

Online-Bewerbungsportal!

Ansprechpartner

Rebecca Dereli

Telefon: +49 2461 61 8648

www.fz-juelich.de

unterschiedlichsten Betrieben: In Küchen von Restaurants und Hotels, in der Gemeinschaftsgastronomie oder sogar auf Kreuzfahrtschiffen. Die breite Ausbildung und vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten öffnen Türen für unterschiedlichste Karrierewege, auch ins Ausland. Viele Köche beginnen ihre Laufbahn als Commis de Cuisine, bilden sich zum Küchenmeister oder zur Küchenmeisterin fort und steigen später bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor auf. Andere machen sich selbstständig und eröffnen ein eigenes Restaurant.

- Ausbildungsdauer: 3 Jahre
- Berufsschule: Nelly-Pütz-Berufskolleg des Kreises Düren (2x wöchentlich)

Ihr Profil:

- Voraussetzung ist mindestens der Hauptschulabschluss nach Klasse 10 / Sekundarabschluss I
- Mathematische Fähigkeiten (Grundrechenarten sowie Dezimal-, Bruch-, Prozent- und Dreisatzrechnung)
- sorgfältige und genaue Arbeitsweise
- Kundenorientierung und mündliches Ausdrucksvermögen

Unser Angebot:

- Ausgeglichene Work-Life-Balance: 30 Tage Urlaub sowie alle Brückentage und zwischen Weihnachten und Neujahr immer dienstfrei
- Vergütung und Sozialleistungen nach dem Tarifvertrag für Auszubildende des öffentlichen Dienstes (TVAöD-Bund), vermögenswirksame Leistungen und eine betriebliche Altersvorsorge
- Möglichkeit zur Weiterbildung und gute Übernahmechancen
- Fahrtkostenerstattung zur Berufsschule
- Ein umfangreiches betriebliches Gesundheitsmanagement
- Eine Ausbildung auf einem großen Forschungscampus im Grünen, der beste Möglichkeiten zur Vernetzung mit Kolleginnen und Kollegen sowie zum sportlichen Ausgleich neben der Arbeit bietet

Neben sportlichen Aktivitäten, abwechslungsreichen Ausbildungsmethoden in Präsenz und E-Learning sowie flexiblen Arbeitszeiten bieten wir noch viel mehr:

https://go.fzj.de/azubi_benefits

Wir freuen uns über Bewerbungen von Menschen mit vielfältigen Hintergründen, z.B. hinsichtlich Alter, Geschlecht, Behinderung, sexueller Orientierung / Identität sowie sozialer, ethnischer und religiöser Herkunft. Ein chancengerechtes, diverses und inklusives Arbeitsumfeld, in dem alle ihre Potentiale verwirklichen können, ist uns wichtig.