

Bewerbungsfrist: 31.10.2026

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



Kochen ist Handwerk, Kreativität und Teamarbeit.

In deiner **dreijährigen Ausbildung zur Köchin bzw. zum Koch** lernst du, abwechslungsreiche Mahlzeiten professionell zuzubereiten und Küchenabläufe von Grund auf kennen. Bei uns erfährst du außerdem, worauf es bei der Verpflegung älterer Menschen ankommt und wie du mit deinem Können jeden Tag zu ihrem Wohlbefinden beiträgst.

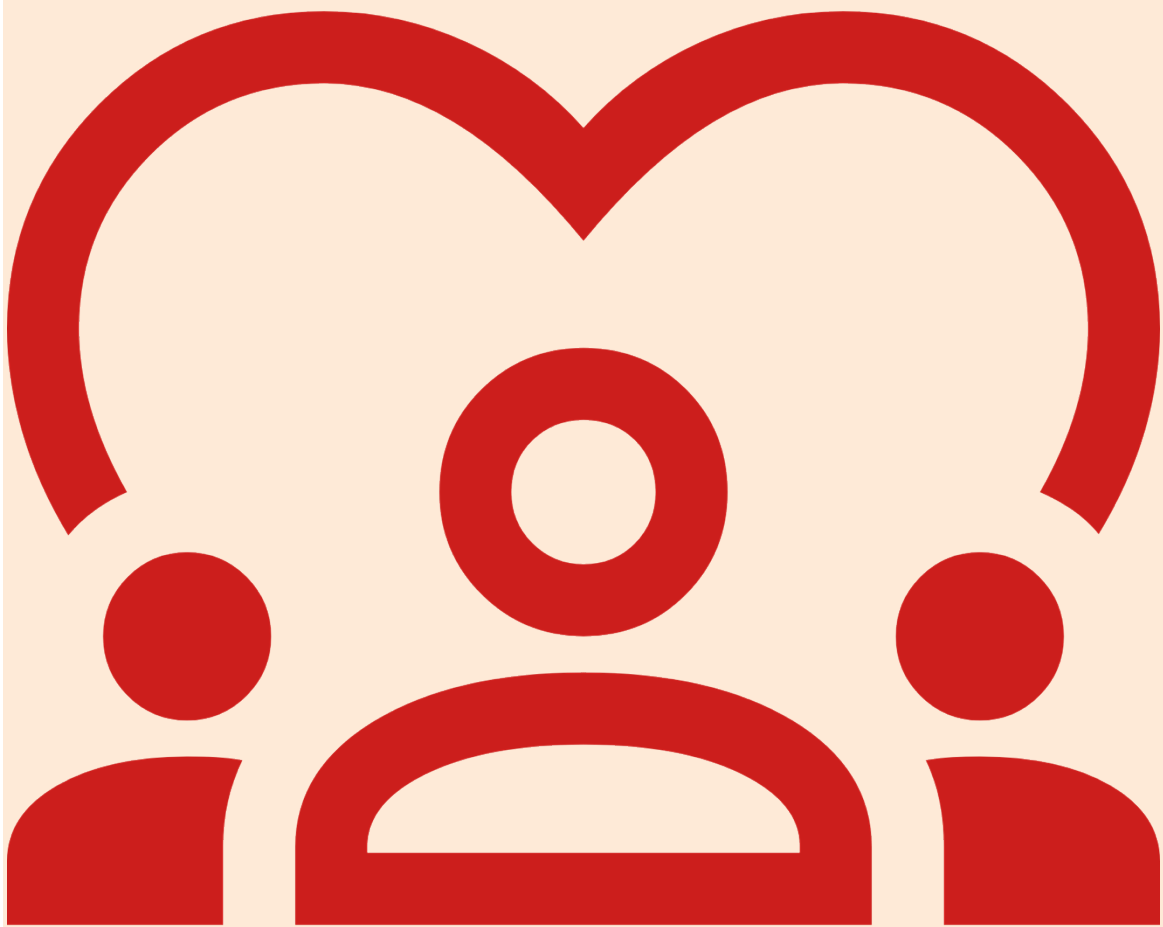
Das erwartet dich

- Du lernst die **Grundlagen des Kochhandwerks** – von der Vorbereitung bis zum fertigen Gericht.
- Du arbeitest mit frischen Lebensmitteln und lernst, **Speisen abwechslungsreich und bedarfsgerecht zuzubereiten**.
- Du bekommst Einblicke in die **Planung und Organisation einer professionellen Küche**.
- Du lernst besondere Kostformen wie **passierte Kost, Fingerfood, Smoothfood und Schaumkost** kennen.
- Erfahrene Kolleg*innen und Ausbilder*innen **begleiten dich Schritt für Schritt** durch deine Ausbildung.

Das bringst du mit

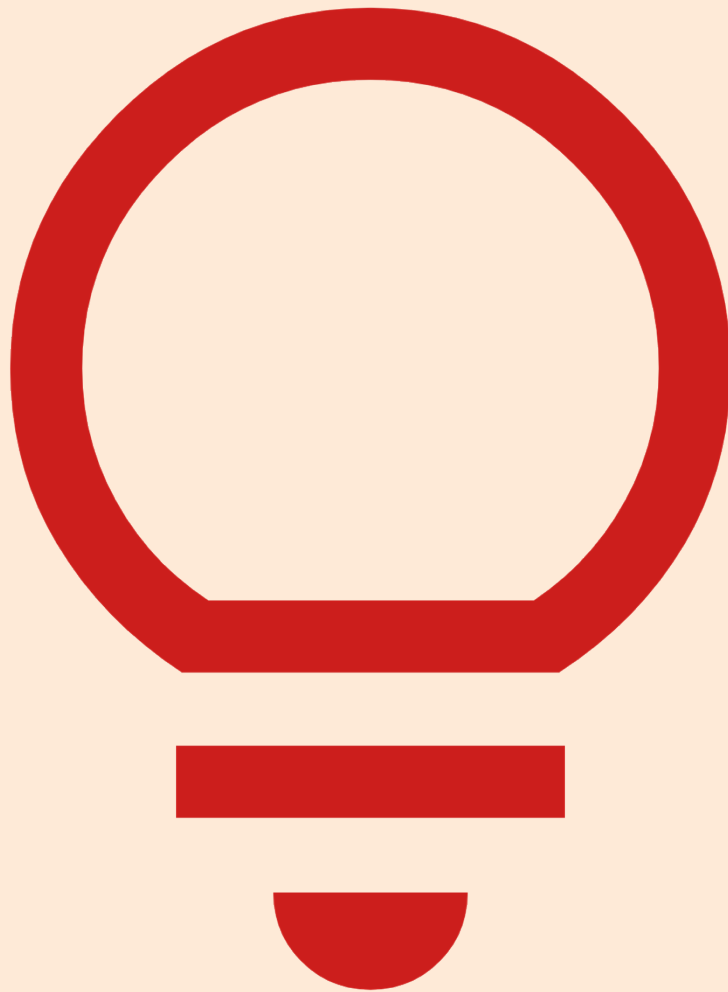
- mind. 16 Jahre alt
- Realschulabschluss oder vergleichbaren Bildungsabschluss
- Interesse am Kochen und am Umgang mit Lebensmitteln
- Freude daran, **für andere Menschen zu kochen**
- Teamgeist, Zuverlässigkeit und die Bereitschaft, Neues zu lernen
- ein gutes Gespür für **Hygiene und sorgfältiges Arbeiten**

Darauf kannst Du dich freuen



Vertrauensvolles Miteinander

- Du hast eine **zentrale Ansprechperson**, die dich durch deine Ausbildung begleitet.
- Du erhältst eine **fundierte Ausbildung nach IHK-Standard** und lernst von erfahrenen Ausbilder*innen.
- Dich erwartet ein **sicherer Ausbildungsplatz bei einem werteorientierten Arbeitgeber** mit guten Zukunftsperspektiven.



Urlaub & weitere Benefits

- **mindestens 6 Wochen Jahresurlaub**
- attraktive **Benefits** wie Firmenfitness mit epassi, Corporate Benefits und Angebote des Betrieblichen Gesundheitsmanagements
- ein **Übernahmeangebot bei erfolgreichem Abschluss** deiner Ausbildung



Attraktive Vergütung

- 1. Ausbildungsjahr: 1.368,26 €
- 2. Ausbildungsjahr: 1.418,20 €
- 3. Ausbildungsjahr: 1.464,02 €

zzgl. monatl. Zulagen sowie eine Jahressonderzahlung und betriebliche Altersvorsorge

Caritas Trägergesellschaft "St. Elisabeth" gGmbH

Anger 7, 99084 Erfurt
www.caritas-cte.de

Wir freuen uns über Deine Bewerbung!

Hast Du noch Fragen?
Meld dich gerne bei uns unter 0361 380306-23.



caritas
Trägersgesellschaft
„St. Elisabeth“

Das sind Ihre Tätigkeiten

- Du lernst die **Grundlagen des Kochhandwerks** – von der Vorbereitung bis zum fertigen Gericht.
- Du arbeitest mit frischen Lebensmitteln und lernst, **Speisen abwechslungsreich und bedarfsgerecht zuzubereiten**.
- Du bekommst Einblicke in die **Planung und Organisation einer professionellen Küche**.
- Du lernst besondere Kostformen wie **passierte Kost, Fingerfood, Smoothfood und Schaumkost** kennen.
- Erfahrene Kolleg*innen und Ausbilder*innen **begleiten dich Schritt für Schritt** durch deine Ausbildung.

Wir wünschen uns

- mind. 16 Jahre alt
- Realschulabschluss oder vergleichbaren Bildungsabschluss
- Interesse am Kochen und am Umgang mit Lebensmitteln
- Freude daran, **für andere Menschen zu kochen**
- Teamgeist, Zuverlässigkeit und die Bereitschaft, Neues zu lernen
- ein gutes Gespür für **Hygiene und sorgfältiges Arbeiten**

Darauf können Sie sich freuen

Vertrauensvolles Miteinander

- Du hast eine **zentrale Ansprechperson**, die dich durch deine Ausbildung begleitet.
- Du erhältst eine **fundierte Ausbildung nach IHK-Standard** und lernst von erfahrenen Ausbilder*innen.

- Dich erwartet ein **sicherer Ausbildungsplatz bei einem wertorientierten Arbeitgeber** mit guten Zukunftsperspektiven.

Merkmale

Befristung: befristet
Umfang: Vollzeit
Arbeitsfeld 1: Alte Menschen, Pflege
Funktion: Fachkraft
Job besonders für Menschen mit Behinderung geeignet: Keine Angabe

Weitere Angaben

Kontakt Daten

Dienstgeber: Caritas Trägergesellschaft St. Elisabeth gGmbH

Anger 7
99084 Erfurt

Dienstort: Caritas Trägergesellschaft "St. Elisabeth" gGmbH -
Altenpflegezentrum St. Raphael Weimar

Schopenhauerstraße 11
99423 Weimar

Ansprechpartner(in):

Falls Sie Fragen zur Stelle haben, richten Sie diese bitte an den **Dienstgeber** bzw. die **Ansprechpartner(in)**.

Der Deutsche Caritasverband hat ausschließlich die technische Verantwortung für die Job- und Praktikumsbörse der Caritas in Deutschland.

Vielen Dank!