



Kinder und Jugendliche jeden Tag begeistern und bilden

Beginn: September 2026 oder Februar/März 2027

Einsatzort: Geschäftsstelle der tjfbg gGmbH,
Alt-Stralau 37-39, 10245 Berlin

Ansprechpartner:

Philipp Wolf
(015115751093)

Gesetzlich verpflichtender Hinweis: Die Bewerbungen von anerkannten Schwerbehinderten bzw. diesen gleichgestellten beeinträchtigten Menschen werden bei gleicher Eignung bevorzugt behandelt.

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

Die tjfbg gGmbH hat sich 1991 mit dem Ziel gegründet, naturwissenschaftliche Inhalte und sozialpädagogische Anliegen zu verbinden. Die tjfbg gGmbH ist als Träger der freien Jugendhilfe im Land Berlin anerkannt und engagiert sich in verschiedenen Gebieten der Kinder- und Jugendhilfe und der Fortbildung von Fachkräften.

Für unser hauseigenes Restaurant "Spree-Pier" suchen wir zur Unterstützung unseres Küchen-Teams, eine Auszubildende oder einen Auszubildenden als Köchin oder Koch (m/w/d)!

Während deiner Ausbildung arbeitest du in unserem betriebseigenen Restaurant, welches unsere Kolleginnen und Kollegen aus der Verwaltung täglich mit gehobenen Speisen versorgt.

Deine Aufgaben sind:

- Zubereitung von Speisen nach Rezeptur und Anweisung nach HACCP
- Warenannahme und Dokumentation nach HACCP
- Unterstützung bei der Organisation und Planung des Küchenablaufs sowie Kalkulation des Bedarfs an Lebensmitteln und deren Bestellung
- Küchenübliche Reinigungsarbeiten inkl. Abwasch nach HACCP
- Erstellen von Speiseplänen
- Erstellen und Planung von Arbeitsabläufen
- Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards in der Küche
- Teamarbeit und Kommunikation mit anderen Küchenmitarbeitenden

Wir bieten dir:

- **Regelarbeitszeit:** Montag bis Freitag tagsüber (Ausnahmen möglich)
- **30 Tage Urlaub** sowie zusätzlich Heiligabend und Silvester frei
- **Modernes Küchenumfeld**
- **Tolles Team**, von dem du viel lernen kannst
- Chance, ein **Verständnis** dafür zu entwickeln, wie **Abläufe in der Praxis funktionieren**
- **Tarifgerechte Vergütung**
- Mitarbeit bei einem **innovativen und leistungsfähigen Bildungsträger**
- **Vergünstigungen beim JobRad-Leasing** (nach dem 6. Monat)
- **Betriebliche Krankenversicherung**
- **Betriebliche Altersvorsorge** mit Arbeitgeberanteil
- **Deutschlandticket-Job**
- **Dienst-iPad** (auch zur privaten Nutzung)
- **Corporate Benefits** (Attraktive Vergünstigungen und Rabatte für Mitarbeitende)
- **Regelmäßige Events für Mitarbeitende**

Du bringst mit:

- Interesse und Leidenschaft für das Kochen und die Gastronomie
- Mittlerer Schulabschluss mit guten Leistungen, vor allem in Mathe und Deutsch oder vergleichbare Qualifikation
- Einsatzwille und Leistungsbereitschaft
- Freundlichkeit und gute Umgangsformen
- Verhandlungssichere Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Teamfähigkeit und Kommunikationsstärke

Das klingt interessant für dich?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung!

Jetzt bewerben