



Das Schwarzwald-Baar Klinikum Villingen-Schwenningen ist Akademisches Lehrkrankenhaus der Universität Freiburg und ist mit 1.000 Betten an zwei Standorten einer der großen Zentralversorger im südlichen Baden-Württemberg. Das Klinikum gehört zu den zehn größten nicht universitären Kliniken in Baden-Württemberg und zu den 80 größten Kliniken in Deutschland.

25 Fachkliniken und Institute und zwei Belegabteilungen – medizinisch hochspezialisiert – decken das gesamte Leistungsspektrum der Zentralversorgung ab. Wir versorgen pro Jahr etwa 49.000 stationäre und rund 160.000 ambulante Patienten.

Das Schwarzwald-Baar Klinikum ist das modernste Klinikum der Region und größter Arbeitgeber im Schwarzwald-Baar-Kreis mit rund 3.300 Beschäftigten.

Mit uns Zukunft gestalten – seien Sie dabei.

Bewerbungsunterlagen:

Um sich zu bewerben, benötigen Sie:

- > Motivationsschreiben zur Bewerbung
- > Lebenslauf
- > Schulabgangszeugnis, bzw. das letzte Versetzungszeugnis
- > Berufszeugnisse
- > Zeugnisse über absolvierte Praktika

Bitte bewerben Sie sich online!



Folgen Sie uns auf Social Media für einen Blick hinter die Kulissen! [#SBKlinikum](#)

Mehr Infos gibt es auch auf unserem Blog unter www.sbk-vs.de/blog



Kontakt:
Schwarzwald-Baar Klinikum
Personaldirektion
Klinikstraße 11
78052 Villingen-Schwenningen

Telefon: +49 (0) 7721 93-0
Direkt: +49 (0) 7721 93-8501
E-Mail: bewerbung@sbk-vs.de
Internet: www.sbk-vs.de



SCHWARZWALD-BAAR
KLINIKUM

Gibt Halt.

Informationen zum Ausbildungsberuf
Koch / Köchin

Koch / Köchin

Das Schwarzwald-Baar-Klinikum bietet seinen Auszubildenden als Koch oder Köchin eine modern ausgestattete Großküche und ein umfangreiches Betätigungsfeld. Des Weiteren arbeiten sie in einem angenehmen Arbeitsklima mit einem erfahrenen, aufgeschlossenen und engagierten Team.

Unsere Köche und Köchinnen bereiten unterschiedliche Speisen zu und richten diese an, organisieren Arbeitsabläufe, erstellen Speisepläne, kaufen Waren ein und lagern diese fachgerecht.

Ausbildungsinhalte

- > Ausbildung nach dem Ausbildungsrahmenplan der IHK
- > Organisation der Arbeitsabläufe in der Küche sowie Menüs kreativ mitgestalten
- > Erlernen des Zubereitens von verschiedenen Hauptspeisen, Beilagen und Desserts unter Berücksichtigung der Ernährungslehre
- > Ausprobieren neuer Rezepte und Gerichte und Mitverantwortung für die Verwaltung der Vorräte sowie für die Warenannahme unter Beachtung von Qualität und Frische
- > Ermitteln und Kalkulieren von Kosten, Erträgen und Preisen
- > Wareneinkauf, Warenannahme und Lagerung
- > Arbeiten und Einhalten der gültigen Richtlinien im Sicherheits-, Gesundheitsschutz und Hygiene nach HACCP

Berufliche Perspektive

Als ausgebildeter Koch/Köchin sind die Einsatzmöglichkeiten sehr vielseitig. Spätere Arbeitsmöglichkeiten können sowohl in anderen Großküchen, als auch in der Gastronomie und Hotellerie liegen.

Dauer

3 Jahre

Ausbildungsstätten

Die fachpraktische Ausbildung findet am Schwarzwald-Baar Klinikum statt. Der Unterricht hingegen an der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Villingen-Schwenningen.

In der Regel beinhaltet das Blockmodell drei bis vier Wochen Unterricht im Wechsel mit acht bis zehn Wochen Arbeit im Klinikum.

Zudem ist eine überbetriebliche Ausbildung in der gehobenen Gastronomie Teil der Ausbildung.

Eine geregelte Arbeits- sowie Freizeit- und Urlaubsgestaltung ist gegeben.

Voraussetzungen

- > Hauptschul- oder mittlerer Bildungsabschluss
- > Eigeninitiative und Leistungsbereitschaft