



# WESTFÄLISCHES GESUNDHEITZENTRUM HOLDING GMBH

Die Westfälisches Gesundheitszentrum Holding GmbH ist durch den Zusammenschluss der drei Heilbadgesellschaften Saline Bad Sassendorf GmbH, Gesundheitszentrum in Bad Waldliesborn GmbH und Solbad Westernkotten GmbH der größte Anbieter für Gesundheit, stationäre und ambulante Rehabilitation sowie Prävention im Kreis Soest. Nach dem Leitbild „Gesundheit fordern und fördern“ setzen sich täglich rund 900 Mitarbeiter für die Gesundheit und das Wohlergehen der Patienten und Gäste der einzelnen Einrichtungen ein.

Für die **Großküche in der Klinik Lindenplatz** mit Sitz in Bad Sassendorf suchen wir eine/n

## Auszubildende/n zur/zum Köchin/Koch

### Die Ausbildung im Überblick:

- Koch/Köchin ist ein anerkannter Ausbildungsberuf im Gastgewerbe (Ausbildungsbereich Industrie und Handel).
- Während der 3-jährigen Ausbildung erlernen die Auszubildenden in der Großküche unserer Rehabilitationskliniken verschiedene Aufgaben, wie z.B. das eigenverantwortliche Kochen und Herstellen von Gerichten sowie das Zubereiten von Salaten und diversen Desserts oder das Ausarbeiten von Menüs und kleineren Buffets.
- Die Auszubildenden werden in die erforderlichen Hygienevorschriften eingewiesen und erhalten wichtige diätetische und Allergikerunterweisungen. Zudem haben sie regelmäßig die Möglichkeit an innerbetrieblichen Schulungen und auch in der Jagdsaison am Zerlegen des frisch geschossenen Wildes teilzunehmen.

### Perspektiven:

- Köche/Köchinnen beginnen ihre Karriere als Commis de Cuisine (Jungkoch/-köchin) und können bis zum/zur Küchendirektor/in oder Wirtschaftsdirektor/in (im F&B-Bereich) aufsteigen.
- Die späteren Einsatzmöglichkeiten sind z.B. durch den Einsatz in der Küche von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen, Rehabilitationskliniken oder Catering-Unternehmen vielseitig. Auch Schifffahrtsunternehmen beschäftigen auf größeren Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen Köche und Köchinnen.
- Die Ausbildung schafft zudem ideale Voraussetzungen für die selbst. Führung eines gastronomischen Betriebes.
- Fortbildungsmöglichkeiten: Meisterkurs (Küchenmeister/in), Fachwirt/in im Gastgewerbe (IHK), Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom/in oder Betriebswirt/in), Spezielle Fortbildungen, z. B. Auslandsaufenthalte, Fachseminare.

### Unsere Anforderungen:

- Vorausgesetzt wird mind. ein Hauptschulabschluss.
- Wir erwarten ein hohes Engagement, handwerkliches Geschick und Kreativität. Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit sind ebenfalls selbstverständlich.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagefähige Bewerbung unter Angabe Ihres möglichen Eintrittstermins und Ihrer Gehaltsvorstellung per Post oder als Online-Bewerbung über unser Karriereportal<sup>1</sup> an:

**Saline Bad Sassendorf GmbH- Moor- und Solebad**  
**Herrn Jörg Franz (Leitung Zentrale Speiserversorgung)**  
**Bismarckstraße 2, 59505 Bad Sassendorf**  
**E-Mail: [bewerbungen@wgzh.de](mailto:bewerbungen@wgzh.de)**

Besuchen Sie uns auch im Internet:

[www.westfaelisches-gesundheitszentrum.de](http://www.westfaelisches-gesundheitszentrum.de)



<sup>1</sup> Sie können uns Ihre Bewerbung auch gerne per E-Mail zusenden. Wir weisen jedoch darauf hin, dass diese Form der Datenübermittlung unverschlüsselt erfolgt und daher von Dritten gelesen werden könnte.