



CAREER STARTS WITH CARE.

Beiersdorf



Eucerin

Hansaplast

LA PRAIRIE

CHANTECAILLE

AUSBILDUNG ZUM KOCH (M/W/D) 2023

Wir bei Beiersdorf möchten dazu beitragen, dass sich Menschen in ihrer Haut wohlfühlen – und unser Engagement geht weit über die Pflege der Haut hinaus. Seit 140 Jahren entwickeln wir innovative Haut- und Körperpflegeprodukte für bekannte Marken wie NIVEA, Eucerin, La Prairie, Hansaplast und Labello. Wir handeln nach unserem Purpose WE CARE BEYOND SKIN und übernehmen Verantwortung für unsere Verbraucher*innen, unsere Mitarbeitenden, die Umwelt und die Gesellschaft.

Hinter jeder Marke, jedem Produkt und jedem unserer Erfolge stehen unsere mehr als 20.000 Mitarbeitenden. Für sie leben wir eine integrative Kultur des Respekts und Vertrauens, die sich stark an unseren Werten - CARE, COURAGE, SIMPLICITY und TRUST - orientiert. Außerdem setzen wir auf Vielfalt, indem wir die Einzigartigkeit jedes*r Einzelnen schätzen und uns verpflichten, jedem*r die gleichen Chancen zu geben.

DEINE LERNFELDER

- Während deiner Grundausbildung erlangst du Kenntnisse über den Einkauf, die Qualitätsprüfung, die Lagerung und die Zubereitung von Lebensmitteln. Ein Großteil der Ausbildung findet im Veranstaltungscatering statt, wo Speisen auf hohem Niveau hergestellt werden.
- Du erlernst das Organisieren von Arbeitsabläufen in verschiedenen Bereichen der Küche. Zudem erhältst du spezielle Unterweisungen in Unfallverhütungsregeln und Hygienemaßnahmen sowie Einblicke in einen fisch- und einen fleischverarbeitenden Betrieb.
- Besondere Aktivitäten sind z. B. der Einsatz über 5 Wochen in einem Top Restaurant, das Show-Cooking im neuen Campusgebäude oder weitere Projekte.
- Im Blockunterricht in der [Beruflichen Schule Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelhandwerk](#) vertiefst du dein Wissen über die Zubereitung von Speisen, Menüplanung und Ernährungslehre. Einmal monatlich bieten wir dir freiwillige Wochenendseminare zu bestimmten Themen an.
- Als ausgelernter Koch (m/w/d) sorgst du für das kulinarische Wohl der Mitarbeiter.

UNSER ANGEBOT:

- Dein Potenzial steht an erster Stelle! Wir werden dich individuell und bestmöglich fördern – unabhängig von Alter, Geschlecht, Herkunft etc., denn als Arbeitgeber setzen wir auf Diversität und Vielfalt.
- Wir bieten dir Freiraum für eigene Ideen und Projekte. Außerdem kannst du dich im Rahmen unserer C.A.R.E.+ Strategie aktiv für die Umwelt und Gesellschaft einsetzen. [Eigene Ideen umsetzen und sinnstiftend arbeiten – das zeichnet die Ausbildung bei Beiersdorf aus | Beiersdorf](#)
- In deiner Ausbildung erhältst du die Chance auf ein 4-wöchiges Auslandspraktikum.
- Deine Ausbildungsvergütung beträgt im ersten Jahr 1.070,68 €, im zweiten Jahr 1.130,68 € und im dritten Jahr 1.164,68 €.
- Mit einer Ausbildung bei uns erhältst du eine hohe Qualifizierung in einem Beruf mit Zukunft. Jedes Jahr übernehmen wir ca. 95% unserer Azubis.

DEIN PROFIL

WEITERE INFORMATIONEN

Bei Beiersdorf schätzen wir Vielfalt und möchten allen Bewerber*innen die gleichen Chancen in unserem Auswahlprozess geben – unabhängig von z.B. Geschlecht, sexueller Identität, Nationalität, Ethnizität, Religion oder Weltanschauung, Behinderung oder Alter. Bitte teile uns in deinen Unterlagen daher nur Informationen & Daten mit, die zur Beurteilung deiner Bewerbung wichtig sind (Anschreiben, Lebenslauf sowie relevante Zeugnisse und Zertifikate).

KONTAKT:

Wenn du noch Fragen rund um das Thema Ausbildung hast, schicke diese gerne per E-Mail an Scanya (Wrage)unter Azubi@beiersdorf.com.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

[Tipps & Bewerbungsprozess](#)

JOB-DETAILS

Vertragsart:	Befristet, 3 Jahre / Vollzeit
Startdatum:	21.08.2023
Land / Stadt:	Deutschland / Hamburg
Unternehmen:	Beiersdorf AG
Job ID:	11752

- Den Realschulabschluss / Mittleren Schulabschluss oder Hauptschulabschluss bringst du mit.
- Du hast ein großes Interesse am Umgang mit Lebensmitteln und bist gerne kreativ tätig. Mathematik liegt dir ebenfalls.
- Kochen und Backen sind deine Leidenschaft.
- Dir macht es Spaß im Team zu arbeiten.