



# Ausbildung mit Zukunft

## Koch/Köchin

- solide Ausbildung
- gute Ausbildungsvergütung
- gute Übernahmechancen



Deutsche  
Rentenversicherung  
Berlin-Brandenburg



## Warum bei uns bewerben?

Du indest bei uns ein Team mit internationaler Erfahrung. Über das „normale“ Kochen hinaus wirst du hier eine Ernährungskompetenz in der Zubereitung diätetischer Speisen. Da wir ein Referenzobjekt für einen Hersteller von Großküchentechnik sind, verfügen wir stets über moderne Arbeitsmittel. Zum Training oder zur Vorbereitung auf Wettbewerbe kannst du die Küche auch in deiner Freizeit nutzen. Außerdem bieten wir dir die Vorteile des öffentlichen Dienstes: sicherer Ausbildungsplatz, geregelte Arbeitszeiten und pünktliche Bezahlung. Bei Unterkunft in der Klinik hast du einen kurzen Arbeitsweg.

Bei entsprechender Leistung hast du die Möglichkeit, an nationalen und internationalen Wettbewerben teilzunehmen. Das reicht vom regionalen Frische-Innovativcup über die Brandenburgische Jugendmeisterschaft, die Deutsche Jugendmeisterschaft auf dem Petersberg in Bonn bis hin zur Weltmeisterschaft. Mehrere unserer Auszubildenden haben bei solchen Wettbewerben schon Preise gewonnen.

## Die dreijährige Ausbildung...

beginnt jeweils am 1. August eines Jahres und dauert drei Jahre.

Das Spektrum der Essenzubereitung reicht bei uns vom einfachen Eintopf bis zum anspruchsvollen Galamenu mit mehreren Gängen. Du erlernst die Zubereitung von Suppen, Saucen, Beilagen und Desserts, die Verarbeitung von Gemüse, Fleisch, Fisch und Krustentieren sowie die Herrichtung kalter und warmer Platten für Büfets. Weiterhin werden dir ernährungsphysiologische, hygienische, ökonomische und ökologische Kenntnisse vermittelt.

Nach abgeschlossener Ausbildung hast du den Rang eines Commis de cuisine (Jungkoch)

Die berufstheoretischen Fächer belegst du am Oberstufenzentrum Neuruppin. Der Unterricht findet in wöchentlichen Blöcken statt. Pro Schuljahr sind das 13 bis 14 Wochen.



Deutsche  
Rentenversicherung  
Rehabilitationsklinik  
Hohenelse



## Voraussetzungen

Grundvoraussetzungen für den Kochberuf sind:

- Gefühl für Farben und Formen
- körperliche Belastbarkeit
- rasche Auffassungsgabe
- Gespür für Sauberkeit und Ordnung
- guter Abschluss der mittleren Reife
- eine Lebensmittelallergie darf nicht vorliegen

Ein Führerschein ist für die Ausbildung nicht erforderlich.

## Vergütung

Die Ausbildungsvergütung richtet sich nach dem Tarifvertrag der Deutschen Rentenversicherung (TVA-TgDRV).

Aktuell beträgt die Ausbildungsvergütung  
im 1. Ausbildungsjahr: 918,26 EUR,  
im 2. Ausbildungsjahr: 968,20 EUR,  
im 3. Ausbildungsjahr: 1014,02 EUR

sowie (auf Antrag) 13,29 EUR vermögenswirksame Leistungen.

## Freizeitangebote

Auf dem Klinikgelände stehen dir verschiedene Freizeitmöglichkeiten zur Verfügung:

- Schwimmbad,
- Sauna,
- Wassertreter,
- Fahrrad,
- Kegelbahn
- Bibliothek.



## Wie bewerben?

Alle Unterlagen sollten in schriftlicher Form bei uns eingehen. Dem Bewerbungsschreiben sind ein Lebenslauf, die letzten zwei Zeugnisse und ein aktuelles Lichtbild beizufügen.

## Kontakt

Deutsche Rentenversicherung Berlin-  
Brandenburg  
z.H. Herrn Rohde  
Rehaklinik Hohenelse  
Hohenelse 1

16831 Rheinsberg

[www.rehaklinik-hohenelse.de](http://www.rehaklinik-hohenelse.de)

