



„Bei der Feuerwehr lassen wir nichts anbrennen!“

Beim

Institut der Feuerwehr Nordrhein-Westfalen (IdF NRW) in Münster

ist zum **01.08.2025** eine

Ausbildungsstelle als Koch/ Köchin (m/w/d)

zu besetzen.

Beschäftigungsverhältnis	Tarifvertrag für Auszubildende der Länder in Ausbildungsberufen nach dem Berufsbildungsgesetz (TVA-L BBiG)
Vergütung	TVA-L BBiG
Einsatzbereich	Dein Einsatz erfolgt in unserer Küche
Ausbildungszeitraum	3 Jahre
Beschäftigungsumfang	Vollzeitbeschäftigung
Beginn	01.08.2025
Bewerbungsfrist	bis zum 30.09.2024

Das IdF NRW ist die zentrale Einrichtung zur Aus- und Fortbildung von Führungskräften der nichtpolizeilichen Gefahrenabwehr des Landes Nordrhein-Westfalen. Mit zurzeit 220 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in den Abteilungen Brandschutz und Hilfeleistung, Katastrophenschutz und Technologie sowie Zentrale Dienste liegt das Institut im Herzen der Universitätsstadt Münster. Bei einer Kapazität von ca. 300



Internatsplätzen werden hier die verschiedensten Veranstaltungen für berufliche und ehrenamtliche Angehörige der öffentlichen und privaten Feuerwehren angeboten und durchgeführt.

Unser Küchenteam besteht neben dem Küchenleiter und zwei Köchen noch aus 9 Küchenhilfskräften. Von unserer Küche werden zurzeit bis zu 500 Lehrgangsteilnehmerinnen und -teilnehmer täglich mit Frühstück, Mittag- und Abendessen an zwei Standorten verpflegt.

In der dreijährigen Ausbildung lernst Du nicht nur das Team und dessen Arbeitsabläufe kennen, sondern wirst außerdem in allen Bereichen unserer Küche eingesetzt.

Das bieten wir Dir:

- Ausbildungsvergütung nach dem Tarifvertrag für Auszubildende der Länder (TVA-L BBiG) in Höhe von:
 1. Ausbildungsjahr 1.086,82 Euro,
 2. Ausbildungsjahr 1.140,96 Euro,
 3. Ausbildungsjahr 1.190,61 Euro,
- geregelte Arbeitszeiten (i.d.R. Montag – Freitag zwischen 6 – 20 Uhr)
- angenehmes Betriebsklima mit netten und aufgeschlossenen Kollegen
- eigenverantwortliches Arbeiten und ein Arbeitsfeld, indem Du Dich schnell wohlfühlst
- Teilnahme an internen und externen Fortbildungen
- Nutzung des Fitnessraums und Teilnahme am Dienstsport



Das lernst Du:

- Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln für die täglichen Mahlzeiten
- Einsatz professioneller Küchentechnik und moderner Arbeitsgeräte
- Einkauf der Lebensmittel und Kontrolle der Produktqualität, Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards des HACCP Konzepts
- Mitwirkung bei der Speiseplangestaltung
- Abläufe in einer Großküche
- Beratung der Gäste und Bewirtung

Das erwarten wir von Dir:

- Hauptschulabschluss der Klasse 10
- Freude am Kochen und eine schnelle Auffassungsgabe
- Belastbarkeit, Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit, Flexibilität sowie gute Deutschkenntnisse und ein gepflegtes und sicheres Auftreten

Im Rahmen des Auswahlverfahrens möchten wir Dich zu einem praktischen Tag in unsere Küche einladen.

Das Land Nordrhein-Westfalen fördert die berufliche Entwicklung von Frauen. Bewerbungen von Frauen werden daher besonders begrüßt. In Bereichen, in denen Frauen noch unterrepräsentiert sind, werden sie nach Maßgabe des Landesgleichstellungsgesetzes NRW bei gleicher Eignung, Befähigung und fachlicher Leistung bevorzugt berücksichtigt,



sofern nicht in der Person des Mitbewerbers liegende Gründe überwiegen.

Bewerbungen geeigneter schwerbehinderter Menschen und Personen, die i. S. des SGB IX schwerbehinderten Menschen gleichgestellt sind, sind ausdrücklich erwünscht.

Die Ausschreibung wendet sich ausdrücklich auch an Menschen mit Migrationshintergrund.

Für Fragen zur Ausbildung stehen Dir

Herr Johannes Zündorf (Tel. 0251/3112-4201)

und zur Bewerbung

Frau Nina Rusche (Tel. 0251/3112-4122)

gerne zur Verfügung.

Sollten wir Dein Interesse geweckt haben, dann sende uns bitte Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (u.a. tabellarischer Lebenslauf, Prüfungs- und Arbeitszeugnisse und soweit vorhanden eine Kopie der letzten dienstlichen Beurteilung bzw. einer vergleichbaren Leistungsbewertung) über das digitale Bewerbungsportal des Landes NRW zu. Bitte nutze hierzu den nachfolgenden Link:



<https://bewerbung.nrw/BVPlus/?stellenID=100533652>