Das **Studierendenwerk Freiburg** sucht zum 01.09.2025 am Standort Freiburg im Breisgau:

Ausbildung Koch / Köchin (m/w/d)

Das Studierendenwerk Freiburg ist als Arbeitgeber im öffentlichen Dienst für die wirtschaftliche, soziale und kulturelle Betreuung und Förderung der rund 45.000 Studierenden der Hochschulregion Freiburg zuständig. Wir beschäftigen rund 400 Mitarbeitende in verschiedenen Arbeitsbereichen wie Gastronomische Betriebe, Kultur & Internationales, Kitas, Beratung, Amt für Ausbildungsförderung, Wohnraum & Facility Management und Verwaltung.

Du hast Lust auf eine **abwechslungsreiche Ausbildung**? Dann bist Du bei uns richtig!

Wir suchen Dich für unsere Mensen am Standort in Freiburg zum **1. September 2025**!

Ihre Aufgaben

Was erwartet Dich?

Unsere Mensen arbeiten neben der klassischen Ausgabelinie mit Konzepten wie Front-Cooking, Free-Flow-Bereiche und Self-Service-Buffets. Das à la carte Restaurant „Haus zur Lieben Hand“ sowie der Catering- und Veranstaltungsbereich runden unser Angebot ab. Durch Modernität und Kreativität, alternative Ernährungsformen wie ein veganes Angebot mit Fokus auf Nachhaltigkeit, ein leistungsstarkes Warenwirtschaftssystem und eine eigene Pasta Manufaktur zeichnet sich unser gastronomisches Konzept aus.

- Du erlernst die klassischen Tätigkeiten eines Kochs bzw. einer Köchin, die zur Herstellung von Speisen dazu gehören (u. a. Zubereitung aller Hauptkomponenten, Beilagen und Saucen)
- Du lernst in Deiner dreijährigen Ausbildung die gastronomischen Bereiche des Studierendenwerks kennen

Was wir Ihnen bieten

Was bieten wir Dir?

- Einen sicheren und zukunftsorientierten Ausbildungsplatz mit einem vielseitigen Aufgabenspektrum
- Wertschätzendes Arbeitsklima in einem motivierten Team sowie Rückhalt und Unterstützung durch eine zuverlässige und kompetente Anleitung
- Ausbildungsvergütung nach Tarifvertrag (TVA-L BBiG): 1. Ausbildungsjahr 1.236,82 € I 2. Ausbildungsjahr 1.290,96 € I 3. Ausbildungsjahr 1.340,61 €
- Attraktive Arbeitgeberleistungen wie Hansefit, betriebliche Altersvorsorge, Weihnachtsgeld, Abschlussprämie am Ende der Ausbildung u. v. m.
- Zentrale Lage in Freiburg mit sehr guter Anbindung an die öffentlichen Verkehrsmittel
- Geregelte Arbeitszeiten von Montag bis Freitag (39,5 Std. – keine Schicht- bzw. Teildienste) mit 30 Tagen Urlaub und zusätzlichen freien Tagen am 24.12. und 31.12.
- Übernahme nach der Ausbildung geplant

Ihr Profil

Was solltest Du mitbringen?

- Du hast mindestens einen Realschulabschluss erfolgreich in der Tasche und idealerweise Erfahrungen im Kochen durch Ferienjobs oder Praktika
- Du bist zuverlässig, engagiert, belastbar, dienstleistungsorientiert und zeigst Begeisterung für Lebensmittel

Bewerbung

Willst Du dabei sein? Dann bewirb Dich jetzt!

- Wir freuen uns auf Deine Online-Bewerbung mit Anschreiben, Lebenslauf und Qualifikationsnachweis über unser **Bewerbungsformular**.

Informationen zum Bewerbungsverfahren:

- Deine ersten Fragen beantwortet Dir gerne unser Abteilungsleiter Gastronomische Betriebe: Herr Christian Brogle, Tel. 0761 2101-280, **brogle@swfr.de**
- Schwerbehinderte Menschen werden bei gleicher Eignung und Befähigung bevorzugt berücksichtigt.
- Frauen werden ausdrücklich zur Bewerbung ermuntert.
- **Hinweise für Bewerber*innen zum Datenschutz**

Robert Napoleone
Leiter Personalverwaltung
Studierendenwerk Freiburg
Basler Str. 2
79100 Freiburg
bewerbung@swfr.de
Tel. 0761 2101-216