



Wer wir sind

Wir beim Landesamt für Ausbildung, Fortbildung und Personalangelegenheiten der Polizei Nordrhein-Westfalen sind verantwortlich für die Aus- und Fortbildung der Polizei in NRW. Damit leisten wir einen wichtigen Beitrag zu einer bürgerorientierten, professionellen und rechtsstaatlichen Polizeiarbeit. Weitere Informationen zum LAFP NRW findest Du hier: <https://lafp.polizei.nrw>

Durch die Kolleginnen und Kollegen in unseren landeseigenen Küchen wird die Verpflegung für Aus- und Fortbildungsteilnehmer sowie das Stammpersonal zubereitet.

Für unsere Standorte Selm, Brühl und Schloß-Holte Stukenbrock suchen wir jährlich zum 01.08. eine/n Auszubildende/n als Koch/Köchin. Im Rahmen der Ausbildung werden wir Dich z.T. 6 Monate in verschiedene Betriebe zur weiteren Vertiefung der Ausbildungsinhalte entsenden. Hier werden weitere Ausbildungsinhalte vermittelt wie z.B. á la carte und der Servicebereich.

Informationen zur Ausbildungsvergütung findest Du im Tarifvertrag für Auszubildende der Länder in Ausbildungsberufen nach dem Berufsbildungsgesetz (TVA-L BBiG).



Kontakt

Selm

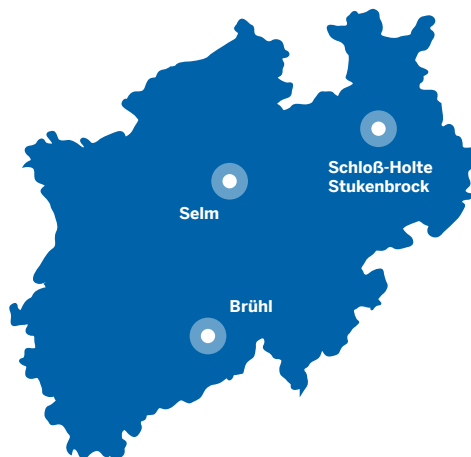
LAFP NRW, ZA 3.8 Verpflegungsangelegenheiten
Im Sundern 1, 59379 Selm
ZA3.8.LAFP@polizei.nrw.de
Frau Martens: 02592 68 6810
Herr Peplau: 02592 68 6816

Brühl

LAFP NRW, ZA 3.6 Verpflegungsangelegenheiten
Rheinstraße 200, 50321 Brühl
Bruehl.dlvm.geschaeftszimmer.lafp@polizei.nrw.de
Herr Sommer: 02592 68 3610

Schloß-Holte Stukenbrock

LAFP NRW, ZA 3.7 Verpflegungsangelegenheiten
Lippstädter Weg 26, 33758 Schloß-Holte Stukenbrock
Stukenbrock.dlvm.geschaeftszimmer.lafp@polizei.nrw.de
Frau Zylka: 02592 68 6751
Herr Eckardt: 02592 68 6754



POLIZEI
Nordrhein-Westfalen
Landesamt für Ausbildung,
Fortbildung und
Personalangelegenheiten

bürgerorientiert · professionell · rechtsstaatlich



Wir suchen für das Jahr 2025 bzw. jährlich eine/n

**Auszubildende/n als
Köchin/Koch (m/w/d)**

lafp.polizei.nrw

Wir sorgen für

- ▶ einen spannenden, abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit guten Aus- und Fortbildungsmöglichkeiten in einem kollegialen Umfeld
- ▶ eine attraktive Vergütung und einen Erholungsurlaub von 30 Tagen
- ▶ eine Vereinbarkeit von Beruf mit Privatem
- ▶ die kostenfreie Nutzung eines umfangreichen Sportangebots (z. B. Fitnessräume, Schwimmbad, Mehrzwecksporthallen)
- ▶ Zusatzversorgung im öffentlichen Dienst (VBL) für Tarifbeschäftigte
- ▶ Die grundsätzlichen Arbeitszeiten in der Küche sind Montag – Donnerstag, von ca. 06:00 – ca. 19:30 Uhr, Freitag von ca. 06:00 - ca. 15:00 Uhr. Genauere Zeiten ergeben sich aus dem jeweiligen Schichtplan.



Deine neuen Aufgaben

- ▶ Im Rahmen Deiner Ausbildung arbeitest Du in einem dynamischen Team und lernst neben den Grundzügen der Gemeinschaftsverpflegung, der Herstellung von Speisen und Menüfolgen, den Besonderheiten bei der Mitwirkung an der Bereitstellung von Sonderverpflegung auch weitere Aufgabengebiete eines Kochs/einer Köchin kennen
- ▶ Dabei wirst Du den richtigen Wareneinsatz, die Kalkulation und die Arbeitsplanung, aber auch eine ansprechende Speisengestaltung und -ausgabe erlernen
- ▶ Du durchläufst die verschiedenen Bereiche unseres Produktionsbereichs, zudem organisieren wir auf dich abgestimmte Praktika in externen Hotels oder Gaststätten
- ▶ Im Rahmen Deiner Ausbildung nimmst Du an internen Weiterbildungsangeboten zu den Themen Hygiene, Umwelt, Nachhaltigkeit, Angebotsgestaltung und Gastorientierung teil
- ▶ Unsere Küchen-Profis stellen in Kooperation mit der IHK Dortmund die Qualität Deiner Ausbildung sicher
- ▶ Spannende Themen-Projekte stehen auf der Tagesordnung – dabei ist Dein Input gefragt! Hier kannst Du aktiv mitgestalten und Dein Know-how in die Praxis umsetzen
- ▶ Du giltst ab der ersten Sekunde als vollwertiges Teammitglied und unterstützt später als Mentor die Auszubildenden der Folgejahrgänge



Was Du mitbringen solltest

- ▶ Du hast deinen abgeschlossenen Schulabschluss (beinahe) in der Tasche
- ▶ Du bist hochmotiviert und kannst es kaum erwarten, in die Praxis zu starten
- ▶ Du bist gastorientiert und kreativ und zeigst Einsatzbereitschaft und Engagement

Interesse geweckt?

Dann würden wir uns freuen, wenn Du Kontakt mit uns aufnehmen würdest.

Gerne ermöglichen wir Dir im Vorfeld ein Praktikum in unserer Küche. Wir bitten Dich von einer Initiativbewerbung abzusehen.

**Wir freuen uns darauf,
Dich kennenzulernen!**

