

WIR SIND FÜR DICH DA

DEINE AUSBILDUNG - UNSER GEMEINSAMER WEG.

Vom ersten Tag an bist du bei uns nicht allein: Deine Ausbildungsbeauftragten und das Team der Fachabteilung begleiten dich, beantworten deine Fragen und helfen dir, das Beste aus deiner Zeit bei uns herauszuholen.

Ob im Alltag oder bei neuen Herausforderungen – wir sind für dich da. Sprich uns jederzeit an!

DEINE AUSBILDUNGSBEAUFTRAGTEN:

Sandra Honermann

☎ 05922 74-32 65

✉ personal@fk-bentheim.de

Nienke Peters

☎ 05922 74-32 70

Ein Blick
hinter die
Kulissen



LERNE UNS KENNEN!

Bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt. Mit Engagement, Fachwissen und viel Einfühlungsvermögen kümmern wir uns täglich um das Wohl unserer Patienten.

ÜBER UNS

Die Fachklinik Bad Bentheim ist eine Privatklinik für Rehabilitation und Anschlussheilbehandlung mit 450 Reha- und 75 dermatologischen, akut-stationären Betten.

Wir sind ein IHK-geprüfter und gemäß Berufsbildungsgesetz anerkannter Ausbildungsbetrieb. Wir verfügen über modernste therapeutische Möglichkeiten und eine hervorragende technische Ausstattung. Im Team mit unseren hoch qualifizierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern kannst du dich allen Herausforderungen stellen und Spezialistin oder Spezialist in deiner Disziplin werden.

UNSERE BENEFITS



gesundheitsfördernde Maßnahmen



regelmäßige Weiterbildungsmöglichkeiten



geregelte Arbeitszeit (5-13 Uhr), nur jedes zweite Wochenende Dienst



persönliche Ansprechpartner*innen



motiviertes und kollegiales Arbeitsumfeld



zukunftsorientierte Fachklinik

FACHKLINIK BAD BENTHEIM

Thermalsole- und Schwefelbad Bentheim GmbH
Am Bade 1 · 48455 Bad Bentheim
www.fk-bentheim.de

Fachklinik
Bad Bentheim



Kompetenz.
Und Leidenschaft.

DEINE AUSBILDUNG ZUM/ZUR

KOCH/KÖCHIN (M/W/D)

Start:
1. August
jährlich



JETZT ONLINE BEWERBEN:

STARTE MIT UNS DURCH!



EINE GESUNDE BASIS FÜR DEINE KARRIERE

DEIN START INS BERUFSLEBEN

Auch wenn es gefühlt noch recht lange dauert, so neigt sich deine Schulzeit doch langsam dem Ende entgegen. Mit dem Start ins Berufsleben steht dir ein aufregender, neuer Lebensabschnitt bevor.

Aus den vielen verschiedenen Möglichkeiten, die sich nun für dich auftun, gilt es nun die beste für dich auszuwählen.

Mit unserem qualifizierten und vielseitigen Ausbildungsprogramm werden wir gemeinsam mit dir den Grundstein für deine berufliche und persönliche Entwicklung legen.

Unser motiviertes Team wartet auf dich!

Du möchtest dein Berufsleben im Gesundheitswesen starten und fühlst dich angesprochen? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung.



Bewirb dich online:
www.fk-bentheim.de/karriere

Du hast Fragen zur Bewerbung?

Melde dich gern bei uns:

Sandra Honermann: ☎ 05922 74-3265

Nienke Peters: ☎ 05922 74-3270

WISSENSWERTES RUND UM DEINE AUSBILDUNG



WAS SIND DIE WICHTIGSTEN AUFGABEN UND TÄTIGKEITEN IN DIESEM BERUF?

- Verschiedene Geschmäcker und Garmethoden kennenlernen
- Essenszubereitung – verschiedene Küchenvarianten (kulinar, vegetarisch, vegan)
- Allgemeiner Küchenablauf
- Essensplanung



WELCHE BESONDEREN FÄHIGKEITEN/ ANFORDERUNGEN SOLLTEST DU MITBRINGEN?

- Innovationsfreude und eigene Ideen einbringen
- Kreativität
- Offenheit für kulinarische Vielfalt
- Spontanität
- Sinn für guten Geschmack und eigene Vorstellungen verwirklichen



GIBT ES BESONDERE SCHULISCHE VORAUSSETZUNGEN?

- Hauptschul- oder Realschulabschluss



WIE LANGE DAUERT DIE AUSBILDUNG?

- 3 Jahre



WIE HOCH IST DIE AUSBILDUNGSVERGÜTUNG?

- 1. Lehrjahr: 1.050 Euro
- 2. Lehrjahr: 1.150 Euro
- 3. Lehrjahr: 1.250 Euro



WELCHE WEITERBILDUNGS- UND AUFSTIEGSMÖGLICHKEITEN GIBT ES?

- Küchenleiter/in
- Meister/in
- Diätkoch/Diätköchin



*Stand 1.1.2026