

Dezernat 23

AZ: 23.16.1-03041-D21/Azubi/40

Nienburg, 21.05.2026



**POLIZEIAKADEMIE
NIEDERSACHSEN**



POLIZEIAKADEMIE NIEDERSACHSEN BESETZUNG EINES AUSBILDUNGSPLATZES

Auszubildende/n zur/zum Köchin/Koch (m/w/d)

Dezernat 21


KURZINFO

Ausbildungsbeginn: 01.08.2026
Ausbildungsort: Lüchow
Bewerbungsschluss: 17.06.2026
Aktenzeichen: 23.16.1-03041-D21/Azubi/40

IHRE ANSPRECHPERSONEN

für Rückfragen zum Aufgabengebiet
Herr Kettler | Tel.: 05021 844-2101

für Rückfragen zum Auswahlverfahren
Frau Kartal | Tel.: 05021 844-2310

 Polizeiakademie Niedersachsen
Bürgermeister-Stahn-Wall 9
31582 Nienburg

 Weitere Informationen über die **POLIZEIAKADEMIE NIEDERSACHSEN**
erhalten Sie unter: www.pa.polizei-nds.de





Arbeitsplatzbeschreibung

Die Polizeiakademie Niedersachsen bietet am Standort Lüchow zum 01.08.2026 einen Ausbildungsplatz für eine/n

Auszubildende/n zur/zum Köchin/Koch (m/w/d)

an. Organisatorisch ist der Ausbildungsplatz im Dezernat 21 (Wirtschaftsverwaltung) in der Abteilung 2 (Akademiebetrieb) angegliedert.

Wer sind wir?

Die Polizeiakademie Niedersachsen ist als zentrale Bildungseinrichtung für die Aus- und Fortbildung aller bei der Polizei des Landes Niedersachsen beschäftigten Mitarbeiter/-innen verantwortlich. Eine weitere zentrale Rolle bildet der Bereich der Forschung, welcher sich in den letzten Jahren zu einer etablierten Größe entwickelt hat.

Derzeit sind aktuell rund 500 Mitarbeiter/-innen in der Lehre sowie den unterschiedlichsten Service- und Verwaltungsbereichen tätig. Zusätzlich werden ca. 2400 Studierende im Rahmen eines akkreditierten Bachelorstudiengangs für ihre spätere Tätigkeit im Polizeivollzugsdienst des Landes Niedersachsen vorbereitet. Weitere Informationen über die Polizeiakademie Niedersachsen finden Sie unter <http://www.pa.polizei-nds.de>

Ihre Aufgaben

Während der dreijährigen Ausbildung lernen Sie in der praktischen Ausbildung, in einem arbeitsbegleitenden Unterricht und in den Berufsbildenden Schulen insbesondere folgende Ausbildungsinhalte kennen:

- > Umgang mit den Gästen, Beratung und Verkauf
- > Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- > Warenwirtschaft
- > Anwendung arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- > Werbung und Verkaufsförderung
- > Herstellung und Zubereitung diverser Speisen

Welche Voraussetzungen sind zwingend erforderlich?

Sie können sich bewerben, wenn Sie folgende Voraussetzungen erfüllen:

- > Staatsangehörigkeit eines europäischen Mitgliedsstaates oder eines Staates des Europäischen Wirtschaftsraumes (EU/EWR-Bürger)
- > spätestens zum Ausbildungsbeginn muss ein Sekundarschulabschluss I (Realschulabschluss bzw. qualifizierter Hauptschulabschluss, 10. Klasse) mit mindestens der Note 3 im Fach Deutsch vorliegen

Sollten Sie das oben genannte Anforderungsprofil nicht in Gänze erfüllen, können Sie im weiteren Verfahren nicht berücksichtigt werden. Für schwerbehinderte Bewerber/-innen gelten die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften.





Welche Voraussetzungen sind wünschenswert?

Sie sollten die Fähigkeit und Bereitschaft zum selbstständigen, engagierten und verantwortungsbewussten Arbeiten sowie Kontaktfreudigkeit, Teamfähigkeit und eine schnelle Auffassungsgabe mitbringen. Gleichzeitig wird ein Interesse am Umgang mit Rechtsvorschriften begrüßt. Zusätzlich sind Freude am Kochen, Kreativität sowie die Fähigkeit, eigene Ideen einzubringen, wünschenswert.

Was bieten wir Ihnen?

Sie erwartet ein interessantes und anspruchsvolles Arbeitsumfeld, in dem Teamarbeit großgeschrieben wird. Wir bieten ein flexibles Arbeitszeitmodell mit grundsätzlich freien Wochenenden (vorbehaltlich der Einsatzlagen).

Die monatliche Ausbildungsvergütung richtet sich nach dem Tarifvertrag für Auszubildende der Länder in Ausbildungsberufen nach dem Berufsbildungsgesetz (TVA-L BBiG) und stellt sich in den einzelnen Ausbildungsjahren wie folgt dar:

- > im ersten Ausbildungsjahr 1236,82 Euro,
- > im zweiten Ausbildungsjahr 1290,96 Euro,
- > im dritten Ausbildungsjahr 1340,61 Euro.

Verfahren

Es ist beabsichtigt, mit den Bewerberinnen und Bewerbern ein strukturiertes Auswahlgespräch vor einer Auswahlkommission und gegebenenfalls einen Eignungstest durchzuführen. Daher wird um Mitteilung von in der kommenden Zeit geplantem Urlaub gebeten. Nähere Einzelheiten hierzu werden Ihnen nach einer Bewerbung zeitnah mitgeteilt.

Das ist uns wichtig!

Die Polizeiakademie Niedersachsen ist bestrebt, Unterrepräsentanzen im Sinne des NGG abzubauen. Mangels einer Unterrepräsentanz in der relevanten Vergleichsgruppe werden jedoch sowohl Bewerbungen von Frauen als auch Männern ausdrücklich begrüßt.

Schwerbehinderte Bewerberinnen und Bewerber werden bei gleicher Eignung nach den gesetzlichen Bestimmungen bevorzugt berücksichtigt. Bitte weisen Sie bereits in Ihrer Bewerbung auf einen möglichen Grad der Behinderung (GdB) bzw. eine Gleichstellung hin, damit Ihre Interessen bestmöglich gewahrt werden können.

Im Hinblick auf die Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben sind, unter Hinweis auf die besonderen dienstlichen Erfordernisse, individuelle Arbeitszeitmodelle und flexible Regelungen möglich.

Die Polizeiakademie Niedersachsen schätzt kulturelle Vielfalt und Mehrsprachigkeit, sie freut sich über Bewerberinnen und Bewerber, die dazu beitragen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Überzeugen Sie sich von den Vorzügen der Polizeiakademie Niedersachsen und bewerben Sie sich bis zum **17.06.2026** über das Onlinebewerbungsmodul unseres Karriereportals:

<https://karriere.niedersachsen.de/stellenausschreibungen/koechin-koch-m-w-d-116390.html>





POLIZEIAKADEMIE
NIEDERSACHSEN

Alternativ können Sie Ihre Bewerbung auf dem Postweg übersenden. Bitte senden diese dazu unter dem Aktenzeichen AZ: 23.16.1-03041-D21/Azubi/40 bis zum **17.06.2026** an die

Polizeiakademie Niedersachsen
Dezernat 23 / Personal
Bürgermeister-Stahn-Wall 9
31582 Nienburg/Weser

Es wird darauf hingewiesen, dass unvollständige Bewerbungsunterlagen beim weiteren Bewerbungsprozess nicht berücksichtigt werden können.



Weitere Informationen über die **POLIZEIAKADEMIE NIEDERSACHSEN** erhalten Sie unter: www.pa.polizei-nds.de

