

Praktiker/in PrA Küche

In der Ausbildung zur Praktikerin / zum Praktiker Küche arbeitest du in der Gastronomie der Stiftung Terra Vecchia, wo du deine Fähigkeiten im Berufsalltag anwenden und trainieren kannst. Du erlernst das korrekte Verarbeiten von Nahrungsmitteln, die unterschiedlichen Zubereitungsarten und hilfst mit, das Menü rechtzeitig für die Gäste zuzubereiten. Du arbeitest sowohl alleine als auch im Team. Für einen erfolgreichen Abschluss deiner Ausbildung, wirst du durch unsere Ausbilderinnen und Ausbilder im Berufsalltag begleitet. Nebst dem praktischen Teil deiner Ausbildung, wirst du einmal in der Woche die Berufsschule besuchen, wo du dir zusätzliches Fachwissen aneignen kannst.



Anforderungen

- Interesse an der Arbeit mit Nahrungsmitteln
- exakte und zuverlässige Arbeitsweise
- selbständiges Ausführen einfacher Arbeiten
- Teamfähigkeit
- gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- durch die IV oder den Sozialdienst unterstützt

Übersicht

- Abschluss: INSOS-Ausweis Praktiker/in Küche
- Ausbildung: Im Lehrbetrieb und in der Berufsschule
- Arbeitsort: Terra Vecchia in Gümligen
- Dauer: 2 Jahre