

Die praktische Ausbildung PrA nach INSOS richtet sich an Menschen mit Lernschwierigkeiten die sich für eine Tätigkeit im Gastro- und Küchenbereich interessieren.

Im Bereich Küche und Verpflegung unterstützt Du den Koch bei der Herstellung von Speisen aller Art. Deine Aufgaben umfassen das Rüsten und Vorbereiten von Obst, Gemüse und Salaten bis hin zu Dessert und kalten Speisen. Aufräum/ Reinigungsarbeiten, sowie das Bedienen von Küchengeräten gehören zu Deinem Verantwortungsbereich.



Anforderungen

- Handwerkliches Geschick
- Zuverlässigkeit, Belastbarkeit, Teamfähigkeit
- Freude an exaktem und kreativem Arbeiten und Organisieren
- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Freude an täglich neuen Herausforderungen und Tätigkeiten



Tätigkeiten

Als Praktiker / In Küche arbeiten Sie im Team oder alleine unter Anleitung von erfahrenen und gut ausgebildeten Fachpersonen.

- Anrichten von einfachen Speisen
- Verarbeitung von frischen Lebensmitteln
- Kontrollieren von genauen Mengen- und Zubereitungsvorschriften
- Mithilfe bei der Zubereitung diverser Menüs
- Bedienung von Geräten und Küchenmaschinen
- Reinigungsarbeiten, Umsetzung von Hygiene- und Sicherheitsmassnahmen

Ausbildungsdauer: 2 Jahre (Basis und Aufbaujahr) mit beruflicher Bildung am Arbeitsplatz und internen Berufsschule (Lern-Portal)

Abschluss / Zertifikat: Praktiker / In **Küche** (Diplom nach INSOS)