

IV-Anlehre Küche

Die IV-Anlehre als **Koch/Köchin** richtet sich an junge Menschen, die keine reguläre Berufslehre machen können. Sie bietet die Möglichkeit, einen Beruf kennenzulernen und wichtige Fähigkeiten für die Arbeitswelt zu erwerben.

In dieser Anlehre arbeiten die jungen Menschen im Bereich Küche Rhywälle mit Lebensmitteln. Man erlernt viele Dinge rund ums Kochen.

Die Lernenden bekommen eine gute Begleitung, können vieles ausprobieren und lernen. Dabei entwickeln sie neue berufliche Kompetenzen – ganz in ihrem eigenen Tempo und im Rahmen ihrer Möglichkeiten.

Mögliche Tätigkeiten

- Wie man Lebensmittel annimmt (Warenannahme)
- Wie man Gemüse, Früchte und andere Lebensmittel rüstet und schneidet
- Wie man Töpfe, Pfannen und andere Sachen für die Küche vorbereitet
- Warme und kalte Speisen mitkochen oder vorbereiten
- Mithelfen bei der Reinigung und beim Abwasch
- Wie man sich gegenüber Gästen verhält

Auch lernt man Wichtiges über

- wie man sicher und sauber arbeitet
- wie man die eigene Gesundheit schützt
- was Umweltschutz in der Küche bedeutet
- welche Hygieneregeln wichtig sind

Anforderungen

- Freude an Lebensmitteln und Kochen
- Freundlichkeit und sauberes Auftreten
- regelmässig zur Arbeit kommen können
- gern im Team arbeiten
- einfachen Anleitungen folgen können
- Du kannst körperlich arbeiten (lange stehen, gehen, bücken)
- Du bist bereit, auch mal am Samstag oder am Abend zu arbeiten
- Grundkenntnisse der deutschen Sprache haben (Verstehen und Sprechen)

Ausbildung

Dauer: 1-2 Jahre

4 Tage pro Woche praktische Arbeit im Lehrbetrieb

1 Tag pro Woche externer Schulunterricht

Der allgemeinbildende Unterricht findet in der Berufsfachschule Basel statt. Er richtet sich nach dem Rahmenlehrplan der Attest Ausbildung.

Abschluss

IV Anlehre Küche/Service

Das praktische Qualifikationsverfahren findet in der Küche Rhywälle durch externe oder interne Prüfungsexperten statt.