

Interne Anlehre Küchenhelfer/in

Küchenhelfer/innen werden in den Restaurationsbetrieben der gaw ausgebildet. Sie helfen bei der Zubereitung von Mahlzeiten und achten bei ihrer Arbeit auf Sauberkeit und Hygiene. Sie arbeiten in der Regel im Team. Die Arbeitszeiten sind nicht immer regelmässig.

Tätigkeiten

Mithilfe bei Produktionsarbeiten in der kalten und warmen Küche
Mithilfe bei der Zubereitung von Beilagen wie Gemüse, Suppen, Kartoffel-, Mehl-, Eier- und Käsespeisen
Mithilfe bei der Zubereitung von Salaten, Desserts und kalten Speisen
Korrektur Umgang mit verschiedenen Maschinen und Geräten
Reinigungsarbeiten unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften in der Küche
Vorwiegend Arbeiten im Team und unter Anleitung

Anforderungen

Interesse für Lebensmittel und Freude am Kochen
Gute körperliche Gesundheit (vorwiegend stehende Tätigkeiten)
Guter Geruchs- und Geschmackssinn
Gerne im Team arbeiten
Hygienebewusstsein
Bereitschaft auch am Abend oder am Wochenende zu arbeiten

Ausbildung

Dauer: 1 Jahr
4 Tage pro Woche im Lehrbetrieb, 1 Tage pro Woche im internen Schulunterricht
Schulfächer: Allgemeinbildender Unterricht, Sport
Berufsschulungen intern

Abschluss

Küchenhelfer/in