



Küche (50% – 100%)
Stellenbeschreibung

Ziele und Funktion der Stelle:

- Kompetenzen und Qualifikationen für eine Stelle im 1. Arbeitsmarkt erwerben
- Selbstständiges Arbeiten
- Trainieren der Sozialkompetenz
- Tagesstruktur/ Verbindlichkeit
- Einüben der deutschen Sprache und Kennenlernen verschiedener Fachbegriffe im gastronomischen Bereich
- Unterstützung und Coaching bei der Arbeitssuche

Tätigkeiten:

- Mithilfe bei der Zubereitung von Mahlzeiten
- Rüstarbeiten und kalte Küche
- Vertieftes Kennenlernen von Fachausdrücken und Abläufen in der Gastronomie
- Mis-en-Place
- Anrichten und Schöpfen
- Reinigung nach Hygienekonzept (HCCP)
- Bedienung der Abwaschmaschine und Geschirreinigung

Kompetenzen:

- Guter Umgang mit Menschen
- Arbeiten im Team
- Vertrauenswürdigkeit
- Vorerfahrung in der Gastronomie von Vorteil