Küchenangestellte/r EBA, Praktiker/in PrA Küche

Theresiahaus
Ausbildung & Wohnen







Küchenangestellte arbeiten nach Anweisung des Kochs oder der Küchenchefin im Küchenteam eines Restaurants, Hotels, Heims oder Spitals. Sie bereiten die Zutaten für die verschiedenen Gerichte vor und stellen nach den Anweisungen des Küchenchefs einfache warme und kalte Speisen selbst her.

Je nach Betrieb arbeiten Küchenangestellte in verschiedenen Bereichen der Küche. Für die kalte Küche bereiten sie zum Beispiel Salate, Salatsaucen, kalte Vorspeisen und Cocktails zu. Sie machen Desserts wie Fruchtsalate, Crèmes oder Kuchen und richten diese appetitlich an.

Küchenangestellte bereiten Suppen und Saucen, Eier- und Käsegerichte sowie Beilagen wie Teigwaren, Reis und Kartoffeln zu. Sie wissen, welche Gemüse gedünstet, gesiedet, blanchiert oder gratiniert am besten schmecken.

Küchenangestellte schmoren, braten, grillieren und frittieren Fisch, Geflügel und Fleisch.

Während der Servicezeiten herrscht in der Küche Hochbetrieb. Damit das Essen rasch zu den Gästen kommt, muss Hand in Hand im Team gearbeitet werden. Sauberkeit ist in der Küche sehr wichtig. Nach Gebrauch reinigen die Küchenangestellte die benötigten Pfannen, Messer, Schneidebretter, Maschinen und Geräte und räumen alles wieder auf. Sie versorgen die Lebensmittel nach Vorschrift.

Bei ihrer Arbeit achten sie auf die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz.

Was bringst du mit?

- Abgeschlossene obligatorische Schulbildung (Mindestalter 16 Jahre)
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Teamfähigkeit
- Sauberkeit
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten
- Erfolgreiche Schnupperzeit mit Auswertungsgespräch
- Kostengutsprache der IV-Stelle oder eines anderen Kostenträgers

Wie verläuft die Ausbildung?

- Die Ausbildung dauert zwei Jahre und beginnt in der Regel im August.
- Die praktische Ausbildung wird im Theresiahaus und im Praktikum, in einem Betrieb im ersten Arbeitsmarkt, durchgeführt.
- Die Ausbildung wird deinen Möglichkeiten und Bedürfnissen so weit als möglich angepasst.
- Während der Ausbildung kann man im Theresiahaus wohnen. Verschiedene Wohnangebote stehen dir zur Verfügung. Auch aus dem Externat ist die Ausbildung möglich.
- Es steht dir eine Bezugsperson zur Seite, die dich während der ganzen Ausbildung persönlich begleitet. Sie ist verantwortlich für deine Ausbildung und ist Ansprechperson bei Fragen oder Problemen.

Wie schliesst du die Lehre ab?

- Du schliesst die Lehre mit einer Abschlussprüfung ab.
- Du bekommst einen Ausweis, einen Kompetenznachweis, auf dem man sieht, was du gelernt hast, und ein Arbeitszeugnis.
- Der Fachdienst Integration unterstützt dich bei der Suche nach einer Arbeitsstelle und wenn nötig nach einem Wohnplatz.
- Wenn du an deinem ersten Arbeitsplatz Unterstützung benötigst, kann dir der Fachdienst helfen. Dein/e IV-Berater/in muss jedoch einverstanden sein.



Bist du interessiert?

Hast du Lust, bist du motiviert, eine Ausbildung als Küchenangestellte/r EBA oder Praktiker/in PrA Küche zu machen?

Ist dein/e IV-Berater/in über deinen Wunsch informiert?

Dann melde dich bei uns an!
Wir freuen uns, dich kennenzulernen und dir einen ersten Einblick in deinen Berufswunsch zu geben.

Theresiahaus | Waisenhausstrasse 28 | 4500 Solothurn
Telefon 032 626 59 00 | Fax 032 626 59 01 | info@theresiahaus.ch | www.theresiahaus.ch