

Ausbildung Praktikerin / Praktiker PrA Küche

Berufsbild

Die Praktikerin / der Praktiker PrA* Küche ist in der Lage, das Kochpersonal bei einfachen Arbeiten zu unterstützen und rüstet Gemüse und Salate. Die Reinigung und Pflege sämtlicher Küchengeräte und Pfannen erledigt sie / er selbstständig. Sie / er kann die Abwaschmaschine bedienen und sorgt für deren Unterhalt. Sie / er befasst sich mit der Pflege und Instandhaltung der vorhandenen Küchenapparate und Maschinen. Sie / er hilft mit bei der Reinigung im ganzen Küchenbereich und den dazugehörenden Nebenräumen.

Anforderungsprofil

	Vorteilhaft		Wichtig		Sehr wichtig	
Kritik- und Teamfähigkeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ausdauer und Flexibilität	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mündlicher und schriftlicher Ausdruck	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gute Aufnahme- und Merkfähigkeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Manuelles Geschick	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Masse und Gewichte kennen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ausgeprägtes Hygienebewusstsein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kräftige Konstitution	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geruchs- und Geschmackssinn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zuverlässigkeit und Ausdauer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sonnenseite

Täglich hilft die Praktikerin / der Praktiker PrA Küche mit, ein Grundbedürfnis der Menschen zu stillen.

Schattenseite

Zwischendurch treten hektische Arbeitsphasen auf. Im Sommer herrschen hohe Arbeitstemperaturen.

Schulische Ausbildung

Ein Tag pro Woche findet lebenspraktischer und allgemeinbildender Unterricht statt. Die / der Lernende muss eine spürbare Lernbereitschaft mitbringen. Neben den praktischen Fächern wird vor allem das Rechnen, Lesen und Schreiben geübt.

Ausbildungsprogramm in der Praxis

- Rüsten von Kartoffeln, Gemüse und Salaten
- Mithilfe bei der Zubereitung der Mahlzeiten
- Lagerung und Aufbewahrung von Lebensmitteln
- Bedienung und Pflege der Apparate und Geräte
- Abwaschen von Geschirr und Pfannen
- Reinigung im gesamten Küchenbereich und Lager
- Erlernen und Einhalten der Hygienevorschriften
- Verschiedene Hilfeleistungen

Ausbildungsabschluss

Bestätigung der Praktischen Ausbildung PrA mit INSOS- Zertifikat

Mögliche Einsatzorte

Zentralküche Stiftung Schürmatt, Altersheime, Spitäler, Einrichtungen für Menschen mit Behinderung

Weitere Informationen

Stiftung Schürmatt
Frau Tamara Schmid
Leiterin Arbeit + Ausbildung
Schürmattstrasse 589
5732 Zetzwil
Telefon direkt 062 767 07 69
E-Mail: tamara.schmid@schuermatt.ch

*Praktische Ausbildung PrA, anerkannt vom Branchenverband INSOS