

Freie Lehrstelle für Küchenangestellte/r EBA

Die Hauptaufgaben:

Vorbereiten und herstellen von einfachen kalten und warmen Gerichten

Die Tätigkeiten:

- zubereiten von Salaten, Salatsaucen, kalten Vorspeisen und Cocktails für die kalte Küche
- anrichten von Desserts wie Fruchtsalate, Crèmes oder Kuchen
- kochen von Suppen und Saucen
- zubereiten von Beilagen wie Teigwaren, Reis oder Kartoffeln
- dünsten, sieden und gratinieren von Gemüse
- braten von Fleisch, grillieren von Geflügel oder frittieren von Fisch
- vorbereiten der Teller und garnieren der Speisen mit passenden Zutaten
- verwenden der richtigen Pfannen und Geräte
- hygienische Aufbewahrung von Lebensmitteln
- reinigen von Kochgeräten, Maschinen und Küche

Arbeiten im Team

Zur Frühstückszeit und über Mittag herrscht in der Küche Hochbetrieb. Damit das Essen rasch zu den Gästen auf die Tische kommt, muss das Küchenteam gut zusammenarbeiten.

Zuverlässig

Küchenangestellte kennen ihren Aufgabenbereich genau und erledigen ihre Arbeiten zuverlässig.

Sauberkeit und Einhaltung von Vorschriften

Beides ist in der Küche besonders wichtig. Nach dem Gebrauch reinigen die Küchenangestellten Messer, Schneidebretter, Pfannen, Geräte und Maschinen und räumen alles auf. Sie sorgen auch dafür, dass die Lebensmittel hygienisch aufbewahrt werden. Ausserdem müssen sie Vorschriften zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz einhalten.

Deine Bewerbung

Bist du an einer Lehrstelle bei uns interessiert? Dann freuen wir uns auf Deine Unterlagen.

Bitte sende uns Deine Bewerbung

per E-Mail an: gregor.menzi@cafe-abderhalden.ch

oder per Post an: Café Bäckerei Konditorei Abderhalden, Herr Gregor Menzi
Poststrasse 22, 9630 Wattwil

Besuche unsere Webseite www.cafe-abderhalden.ch: Dort findest Du Informationen über unsere Produkte, das Unternehmen, das Team und vieles mehr. Du wirst staunen!

Für Fragen zur Bewerbung gibt Dir Herr Gregor Menzi, Geschäftsführer Café Bäckerei Konditorei Abderhalden, gerne Auskunft: Tel. 071 988 11 55.