

Chiffre: DK05

Fachpraktiker Küche



Persönliche Daten

Wohnort: Penig
Geburtsjahr: 1997
Nationalität: deutsch
Einsatzort: Penig und Umkreis (15 km)
Eintrittstermin: 31.08.2017

Schulbildung

08/2014 Hauptschulabschluss

Berufsbildung

seit 09/2014 Ausbildung zum Fachpraktiker Küche

beruflicher Werdegang/ Praktische Erfahrungen

03/2015 - 05/2015 **Hotel und Restaurant „Zur Lochmühle“ Tauscha**
08/2015 - 10/2015 **„Braugut“ Hartmannsdorf**
08/2016 – 10/2016 **„Braugut“ Hartmannsdorf**

Besondere Kenntnisse

Hygieneausweis

berufliche Kompetenzen

Beilagenzubereitung	gut
Bratenzubereitung	gut
Garnieren von Speisen	gut
Gemüse putzen	gut
Gemüse- und Salatvorbereitung	gut
Fischgerichte, Gerichte aus Meeresfrüchten	gut
Fleischgerichte	gut
Pâtisserie, Süßspeisen	gut
Reinigen	gut
Soßen- und Marinadenzubereitung	hervorragend
Speisen zubereiten und anrichten	hervorragend
Suppenzubereitung	gut
Vorratshaltung	gut
Vorspeisen (hors d'oeuvre) zubereiten	gut
Warenannahme, Wareneingangskontrolle	gut
Lebensmittelhygiene	gut
Partyservice	gut
Teig herstellen	gut

Persönliche Eigenschaften

Leistungs- und Einsatzbereitschaft	gut
Selbständige Arbeitsweise	gut
Kritikfähigkeit	gut
Psychische Belastbarkeit	gut
Teamfähigkeit	gut

Kontakt Case Management

denise.kramer@donbosco-sachsen.de