

Chiffre: DK07

Fachpraktiker Küche



Persönliche Daten

Wohnort:	Oederan
Geburtsjahr:	1997
Nationalität:	deutsch
Einsatzort:	Oederan und Umkreis (15 km)
Eintrittstermin:	01.09.2017

Berufsbildung

09/2013 - 08/2014	Berufsvorbereitende Bildungsmaßnahme
seit 09/2014	Ausbildung zum Fachpraktiker Küche

beruflicher Werdegang/ Praktische Erfahrungen

05/2015 - 08/2015	Center Hotel „Alte Spinnerei“, Burgstädt (Salatbuffets angerichtet, À-la-card-Küche, Garnieren von Speisen)
11/2015 - 12/2015	Gasthof Börnichen, Oederan (Vorbereitung warmes Buffet, Warenkontrolle, Wurstwaren-Verarbeitung)
10/2016 - 12/2016	Restaurant und Hotel „Zur Falkenhöhe“, Flöha OT Falkenau (À-la-card-Küche, Garnieren von Speisen, Vorbereitungsarbeiten)

Besondere Kenntnisse

Hygieneausweis

berufliche Kompetenzen

Arbeit nach Rezeptur	gut
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	gut
Speisen zubereiten und anrichten	gut
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
Zuverlässigkeit	gut
Pünktlichkeit	gut
Ehrlichkeit	gut
Kritikfähigkeit	gut
Umgangsformen	gut
Sorgfalt	gut
Verantwortungsbewusstsein, -bereitschaft	gut
Psychische Belastbarkeit	gut
Teamfähigkeit	gut

Kontakt Case Management

denise.kramer@donbosco-sachsen.de