





Arbeitsplatz Gastronomie

Kalte und warme Küche mit Freude zubereiten



-  Rüsten, kochen, backen, anrichten, servieren ...
-  Einsatz von modernen Küchengeräten und -maschinen.
-  Arbeiten im Team.
-  Mit gezielter Förderung den Grundstein für die Zukunft legen.



In unserer Küche entstehen täglich über 200 Mahlzeiten. Zubereitet werden verschiedene warme Menüs sowie kalte Vor- und Nachspeisen. Dabei kommen moderne Küchenmaschinen und -geräte zum Einsatz. Kreative Ideen haben ihren Platz.

Ob Gemüse schneiden, Dessert anrichten oder mit der grossen Pfanne arbeiten – in der Küche wird es nie langweilig.

« Mir gefällt es besonders gut, die Fitnessteller zuzubereiten. Wichtig ist für mich, dass ich meistens selbständig arbeiten kann. Die Arbeit in der Küche macht Spass und ist lehrreich, manchmal aber auch stressig, weil das Essen um 12 Uhr fertig sein muss. Besonders stolz bin ich, wenn ich die Fitnessteller alleine machen kann oder wenn ich sie danach auch an die Gäste verteilen darf. »

Konstantin Kurz, Küche



bs-sommeri.ch/arbeiten

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Guter Geschmackssinn
- Körperliche Ausdauer
- Hygienebewusstsein
- Motivation und Teamfähigkeit
- IV Rente

Meine Vorteile

- Individuelle Förderung durch Förderplanungen
- Förderung der Inklusion in den 1. Arbeitsmarkt durch Passerellen-Angebot
- Kostenlose Früchte und Getränke
- Arbeitspensum 50-100% wählbar
- Lebenslanges Lernen und Sport während der Arbeitszeit
- Mitsprache durch Selbstvertretungsrat
- Aktivitäten wie Gruppenausflüge, Bowling, Disco oder Maskenball...

d'bs

Bildungsstätte Sommeri
Unterdorf 6
8580 Sommeri

071 414 43 43
bildungsstaette@bs-sommeri.ch
www.bs-sommeri.ch