

ARBEITEN IM BISTUM TRIER



BISTUM
TRIER



Wir
GLAUBEN
an DICH



Erfahrener
Ausbildungsbetrieb
Flexible
Arbeitszeiten
Faire
Gehälter
Abwechslungsreiche und
vielfältige Aufgaben
Wert-
schätzung
Gutes Arbeitsklima
Azubi-Fit-Programm

Berufsprofil – Deine Ausbildung als Küchenfachkraft

Deine Aufgaben:

- Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung, sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
- Zubereitung von Salaten, Eierspeisen, einfachen Suppen, Soßen, Eintöpfen, Sättigungsbeilagen, Fleisch- und Fischgerichten
- Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen
- Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, Süßspeisen und Desserts
- Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst
- Annahme und Einlagerung von Waren
- Angebot an zahlreichen Workshops und Weiterbildungen im Bischöflichen Generalvikariat Trier mit den dort ca. 15 beschäftigten Azubis

Diese interessante und abwechslungsreiche Ausbildung dauert in der Regel 2 Jahre.

Dein Einsatzort ist das Exerzitienhaus St. Thomas in der Eifel. Die Berufsschule für Küchenfachkräfte ist die Berufsbildende Schule Prüm. Je nach Wohnort kann es aber auch die Berufsbildende Schule in Trier sein. Der Unterricht findet ein bis zwei Mal in der Woche statt.

Wir freuen uns mindestens über einen guten Abschluss der Berufsschulreife.

Bitte füge Deiner Bewerbung folgende Unterlagen bei:

- Bewerbungsschreiben
- Lebenslauf mit Foto
- ggf. Bescheinigung von Praktika
- Kopie Deines letztes Schulzeugnisses (bei Schulwechsel mit aktuellem Notenspiegel)

Unsere Bewerbungsanschrift:

Bischöfliches Generalvikariat Trier
Ausbildungsleitung Annika Burggraaff
Mustorstraße 2
54290 Trier

oder per Email an ausbildung@bistum-trier.de