

Die TRINAMO AG ist eine führende Sozialfirma im Kanton Aargau und engagiert sich im Bereich der Arbeitsintegration. An verschiedenen Standorten werden diverse Arbeitsbereiche im geschützten Rahmen sowie ein umfassendes Bildungs- und Beratungsangebot geführt.

Die betriebsinterne Kantine verwöhnt unsere Mitarbeiter sowie nahe gelegene Firmen mit abwechslungsreichen Mittagsmenüs. Das Team bereitet täglich zwischen 250 und 320 Mittagessen zu. Auch gehören interne sowie externe Catering-Einsätze in das Aufgabenbereich der Kantine.

Auf Anfrage und Verfügbarkeit bieten wir einen 2-jährigen Ausbildungsplatz an:

Praktiker*in PrA Küche Aarau

Dein Ausbildungsprogramm:

- Lebensmittelkunde
- Herstellen und Anrichten von kalten Speisen
- Einfache warme Gerichte herstellen und anrichten
- Gängigste Zubereitungsarten kennenlernen
- Aufbewahrung und Lagerung von Speisen
- Umgang mit Geräten, Maschinen und Einrichtungen in der Küche
- Betriebs- und Lebensmittelhygiene
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Du ...

- ... bist interessiert am Kochen und am kreativen Präsentieren von Speisen.
- ... besitzt einen guten Geschmacks- und Geruchssinn.
- ... arbeitest geschickt mit deinen Händen.
- ... bist motiviert und bereit, Neues zu lernen.
- ... bringst ein Bewusstsein für Qualität und Hygiene mit.
- ... arbeitest gerne im Team und bist belastbar.

Wir ...

- ... bieten geregelte Arbeitszeiten innerhalb einer 5-Tage-Woche.
- ... arbeiten in einem abwechslungsreichen Umfeld.
- ... unterstützen dich gerne in deinen Lernprozessen.
- ... sind ein gutes Team und helfen einander.
- ... begleiten dich als qualifizierte Fachpersonen.
- ... fördern dich individuell nach deinen Fähigkeiten und Interessen.
- ... haben viel Erfahrung in der Ausbildung von Lernenden.

Für weitere Auskünfte wende dich an Luana Cancellara unter Tel. 062 834 51 51.

Deine schriftliche Bewerbung mit Foto richtest du bitte an:

TRINAMO AG | HR Sekretariat | Wässermattstrasse 8 | 5001 Aarau

info@trinamo.ch