

Bereich: Gastro

Beschreibung «Praktikanten-Stelle» Bereich Gastro	
Aufgabengebiet	<ul style="list-style-type: none"> • Anleiten, begleiten und unterstützen von Menschen mit einer Beeinträchtigung im Arbeitsalltag. • Mithilfe bei Rüst- und Vorbereitungsarbeiten in der Küche • Mithilfe bei der Zubereitung von Pausen- und Mittagsverpflegung • Mitarbeit bei Anlässen und Caterings • Mitwirken bei diversen RHYBOOT Anlässen • Ausführen von Küchen- und Reinigungsarbeiten • Situativ teilnehmen an Teamsitzungen, Besprechungen, Fachgesprächen • Arbeiten im Team
Kenntnisse / Kompetenzen	<p><u>Erwünscht:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Motiviert, neue Berufserfahrungen im Sozialbereich zu machen • Abgeschlossene Grundausbildung • Erfahrung im Umgang mit Menschen mit Beeinträchtigung oder die Motivation, sich auf Neues einzulassen • Selbständige und exakte Arbeitsweise • Freude an Küchen- und Reinigungsarbeiten • Bewusstsein für die Erbringung einer Dienstleistung • Freude am Kontakt mit internen Kunden • Hilfsbereitschaft und Zuverlässigkeit <p><u>Erforderlich:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bewusstsein für saubere Arbeitsweise und Hygiene • Interesse an der Zusammenarbeit mit Menschen mit einer Beeinträchtigung • Soziale Kompetenzen • Teamfähigkeit und Flexibilität • Belastbarkeit und Gesundheit • Kundenorientiertes Denken und Handeln
Was darf ein Praktikant im RHYBOOT erwarten	<ul style="list-style-type: none"> • Eine offene, kollegiale Einbindung in unser Team • Einführung in die Betreuung und Begleitung von Menschen mit Beeinträchtigung • Wegweisende Zeit für berufliche Orientierung und wertvolle Lebenserfahrungen. • Vielseitiges Wirkungsfeld und sinnstiftende Tätigkeit • Evaluation der Eignung und persönliche Weiterentwicklung • Unser Fachpersonal steht mit Rat und Tat zur Seite, leitet an und gibt gerne Hilfestellung