

## HILFSKOCH/HILFSKÖCHIN (III)

Der Hilfskoch/die Hilfsköchin bereitet unter Anleitung die Mahlzeiten vor und erledigt alle damit verbundenen Aufgaben.

### 1. Aufgaben

Er/sie

- ermittelt den Bedarf an Lebensmitteln
- gibt die Bestellungen auf, kontrolliert die eingetroffenen Waren und sorgt für deren sachgerechte Aufbewahrung
- erstellt den Speiseplan und bereitet die Mahlzeiten zu
- deckt den Tisch für die Mahlzeiten und räumt ihn wieder ab
- spült Besteck, Geschirr und Küchengeräte und räumt alles wieder ein
- hilft bei allen übrigen Arbeiten im Bereich der Hauswirtschaft mit

### 2. Zugangsvoraussetzungen

Abschlusszeugnis der Grundschule sowie mindestens vierjährige einschlägige oder vergleichbare Berufserfahrung

### 3. Zweisprachigkeit

Nachweis D

## AIUTO CUOCO/AIUTO CUOCA (III)

L'aiuto cuoco/aiuto cuoca prepara i pasti sotto la guida di un preposto e svolge tutte le attività connesse alle sue mansioni.

### 1. Compiti

L'aiuto cuoco/aiuto cuoca:

- accerta il fabbisogno di alimentari
- inoltra le ordinazioni, controlla le merci arrivate e provvede al relativo stivaggio
- predispone la lista delle vivande e prepara i pasti
- apparecchia e sparcchia la tavola
- lava le posate, le stoviglie e gli utensili da cucina e li rimette a posto
- collabora all'esecuzione di tutti gli altri lavori relativi all'economia domestica

### 2. Requisiti di accesso

Licenza elementare nonché esperienza professionale almeno quadriennale nel settore specifico o analogo

### 3. Bilinguismo

Attestato di bilinguismo D