

Küchenhelfer/in

Aufgabenprofil:

Im Katastrophenfall rücken die DRK Feldküchen aus und versorgen die Bevölkerung bzw. die Einsatzkräfte mit Essen und Trinken. Mit unserer Feldküche können wir ca. 500 Portionen (Eintopfgerichte) auf einmal herstellen. Unser Team gibt das Essen aus oder transportiert es an andere Ausgabepunkte.

Aber auch bei Übungen, DRK-Festen, Jugendfreizeiten oder sonstigen Aktionen ist unsere Feldküche für die Verpflegung der beteiligten Personen zuständig.

Als Küchenhelfer/in unterstützen Sie unser Feldköche bei der Zubereitung und Ausgabe der Speisen.



Vorraussetzung:

- Mindestalter 16 Jahre
- Belehrung nach §43 Infektionsschutzgesetz

Zeitaufwand:

ca. 3 Abende im Jahr für Fortbildung und Materialerhaltung.
ca. 2-3 Tage im Jahr für Einsätze und Aktionen

Ausbildung:

- Erste Hilfe Kurs
- Ausbildung zur Küchentechniker/in ist möglich
- Eine Weiterbildung zum Feldkoch / zur Feldköchin ist möglich

Wir bieten:

- Sinnvolle Freizeitbeschäftigung in einem tollen Team
- Unheimlich viel Spaß beim Umgang mit den Menschen
- Kostenlose Ausbildung
- Kostenlose Schutzkleidung
- Versicherung durch das DRK