

Technikerin in der Feldküche / Techniker in der Feldküche

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 Küchentechniker sind Sie zusammen im Team für die technische Einsatzbereitschaft verantwortlich. Sie warten die mobile Feldküche und veranlassen bei Bedarf Reparaturen. Im Einsatz sind Sie für den sicheren Aufbau und Betrieb der Anlage zuständig.



Vorraussetzung:

- Mindestalter 16 Jahre
- Technisches Verständnis

Zeitaufwand:

Nach der Grundausbildung ca. 6 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 an der DRK Landesschule
- 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
- Möglichkeit zum Erwerb der Führerscheinklasse C1E