

BU-Nr:.....

TEA-Nr:.....



Liebknechtstraße 75 ▪ 39110 Magdeburg
☎ 0391-7324990 ▪ mail: teamer@mk-touristik.de

Bewerbung als Chefkoch (ab 18 Jahre) für die Saison 2010

Persönliche Angaben

Name, Vorname:	
Straße, Hausnummer:	
PLZ, Wohnort:	
Geburtsdatum:	Geburtsort:
Festnetz:	
Mobil:	
Fax:	
E-mail:	

Bist du Vegetarier? ja nein

Formale Qualifikationen

1. Hilfe-Schein (Pflicht)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Ausstellungsdatum:
PKW-Führerschein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Ausstellungsdatum:
Gesundheitsbelehrung (Pflicht)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Ausstellungsdatum:
Rettungsschwimmerschein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Ausstellungsdatum:
JugendLeiterCard	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Ausstellungsdatum:

Ausbildung/Beruf

Schulbildung/-abschluss:	
Erlerner Beruf:	Abschluss <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Studium:	Abschluss <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Job/Nebenjob:	
Derzeitige Tätigkeit	<input type="checkbox"/> Schüler <input type="checkbox"/> Student <input type="checkbox"/> Azubi <input type="checkbox"/> Arbeitnehmer <input type="checkbox"/> Arbeitssuchend

Fremdsprachenkenntnisse (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Sprache	Reicht zur nötigsten Verständigung	Gesprächsführung möglich	verhandlungssicher

Vorerfahrungen

Welche Erfahrungen hast du als Koch? Wo, wann, wie lange und welche Tätigkeiten hast du dort ausgeübt? (Lege bitte Kopien deiner Referenzen bei)

Hast du bereits Erfahrungen in der Arbeit mit Jugendlichen? Wenn ja, welche?

In welchen anderen Bereichen bist du aktiv ? (Projekte, Vereine, Ehrenamt)

Konntest du bereits Erfahrungen im Ausland sammeln? Wenn ja, wann, wo und wie lange warst du dort?

Selbsteinschätzung (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Was sind deine Stärken und Schwächen?	Ja, sehr gut	Ja	Eher nicht	Auf keinen Fall
Kannst du ein Arbeiterteam (5-15 Personen) zwischen 16 und 20 Jahren anleiten und motivieren?				
Kannst du flexibel auf die Wünsche der Kunden eingehen und deinen Speiseplan spontan ändern?				
Kannst du abwechslungsreiche Mahlzeiten auch für Vegetarier und Allergiker zubereiten?				
Kannst du mit einem vorgegebenen Budget arbeiten?				
Bist du der Verantwortung gewachsen, selbstständig die Einhaltung der Hygienevorschriften zu kontrollieren?				
Du bist mit der Mengenlehre vertraut und kannst auch für große Gruppen kochen?				
Du übernimmst die Verantwortung für die Abläufe in der Küche, die Qualität und Quantität des Essens und das Budget. Traust du dir das zu?				

Für welche Gruppengröße hast du bereits gekocht?

Unsere Zeltküchen sind sehr einfach ausgestattet. Du findest dort alles, was du zum Zubereiten der Mahlzeiten benötigst, aber keinen Luxus, wie z.B. Spülmaschinen. Was reizt dich an diesem Job?

Was sollten wir unbedingt noch über dich wissen?

Wie hast du deinen letzten Sommer verbracht?

Bist du im Sinne des Strafgesetzbuches vorbestraft? nein ja

Ich erkläre, dass ich weder nach der Methode von L. Ron Hubbard (Begründer von Scientology) arbeite, noch nach seiner Methode geschult werde bzw. Kurse oder Seminare nach der Lehre von Scientology besuche.

Ort, Datum

Unterschrift

Woher hast du von uns gehört? (Uni, Jobvermittlung, Internet, Freunde...)

Ich kann definitiv innerhalb folgenden Zeitraums im Sommer zur Verfügung stehen:

Ich möchte _____ Tage arbeiten (mindestens 30).

In diesem Land möchte ich gern arbeiten:

Spanien

Kroatien

ist mir egal

Ort, Datum

Unterschrift