



# NOA FRANSICO

IHR MOTIVIERTER QUEREINSTEIGER.

LERNBEREIT, TEAMFÄHIG UND ENTSCHLOSSEN,  
SCHNELL IT-KENNTNISSE AUFZUBAUEN UND  
INNOVATIVE LÖSUNGEN ZU ERARBEITEN.

## KONTAKT

076 429 15 12

noa.fransico99@gmail.com

Am Wasser 22  
8600 Dübendorf

## SKILLS

Teamarbeit & Kommunikation

Zeitmanagement

Organisationstalent

Microsoft Office

Basics in der Informatik

## SPRACHEN

**Deutsch**  
*Muttersprache*

**Englisch**  
*B2+*

**Spanisch**  
*Grundkenntnisse*

**Französisch**  
*Grundkenntnisse*

## BERUFSERFAHRUNG

08 / 2023 - HEUTE

### KOCH

Migros Catering Services AG

01 / 2023 - 07 / 2023

### KOCH

Brewhouse

01 / 2022 - 11 / 2022

### KÜCHENCHEF MILITÄR

Militär

08 / 2021 - 01 / 2022

### KOCH

Stadtpolizei Zürich (Befristet)

08 / 2016 - 07 / 2017

### PRAKTIKUM FABE KIND

Kinderkrippe Zwergenburg

08 / 2015 - 07 / 2016

### PRAKTIKUM FABE KIND

Kinderkrippe Mikado

## BILDUNG

08 / 2018 - 08 / 2021

### LEHRE KOCH EFZ

Alterszentrum Sellnau

08 / 2012 - 07 / 2015

### SEKUNDARSCHULE

Dieltikon Hühnerweid

## **Bewerbung um eine Erwachsenenlehre als Informatiker EFZ.**

Mit voller Motivation und Entschlossenheit bewerbe ich mich um eine Erwachsenenlehrstelle in der Informatik. Ich begeistere mich schon lange für die Technologie, ich habe jedoch erst vor einem halben Jahr beschlossen, dieser Begeisterung beruflich nachzugehen. Da mir der Umgang mit Computern nicht fremd ist und ich mich mit gewissen Aspekten der Informatik auskenne, bin ich zuversichtlich, dass ich in der Informatik gut aufgehoben bin. Im November werde ich eine Einsteigerschule absolvieren, die mir den Grundstein der Informatik näherbringen wird. Zudem durfte ich bereits in mehreren Informatikbetrieben Einblick gewinnen und habe dort wertvolle Informationen erhalten. Ich bin durch meine beiden Mitbewohner auf diesen Beruf gekommen. Da beide in der IT-Branche als Support Engineers tätig sind, und ich ihnen schon oft bei der Arbeit zugeschaut habe.

Aus meiner bisherigen Berufserfahrung weiss ich, wie wichtig es ist, auch unter Zeitdruck sauber und strukturiert zu arbeiten, was mir in der IT-Umgebung zugutekommen wird. Ich freue mich darauf, Kunden im 1st-Level-Support zu unterstützen.

Mit meiner schnellen Auffassungsgabe, meiner Motivation und meiner Freude am stetigen Lernen bringe ich die besten Voraussetzungen mit, um eine wertvolle Unterstützung für ihr Team zu sein. Darüber hinaus verfüge ich über stilsicheres Deutsch sowie einwandfreie Englischkenntnisse und Grundkenntnisse in Französisch, die im mehrsprachigen Kundenkontakt von Vorteil sein werden. Ich bin überzeugt, dass ich mit meiner strukturierten Arbeitsweise und meiner Lernbereitschaft eine Bereicherung für Ihr Team bin. Gerne überzeuge ich Sie in einem persönlichen Gespräch von meinen Fähigkeiten und meiner Motivation.

Zusätzlich verfüge ich über einen gültigen Fahrausweis der Kategorie B.

Mit freundlichen Grüßen

Noa Francisco





# Rückmeldung zur Schnupperlehre

## Anschrift

<b>Schnuppernde/r</b>	Name, Vorname	Francisco, Noa	
	Strasse/Nr., PLZ/Ort	Am Wasser 22, 8600 Dübendorf	
<b>Betrieb</b>	Name Betrieb	UPGREAT AG	
	Strasse/Nr., PLZ/Ort	Allmendstrasse 19, 8320 Fehraltorf	
	Name Betreuer/in	Noel Hagger/Cyril Vicentini	Telefon 044 956 51 24
<b>Beruf</b>	Support Engineer		
Einsatz	von 14.10.2024	bis	14.10.2024

## Auswertung

Kreuzen Sie das Zutreffende an.	sehr gut	gut	genügend	ungenügend
<b>Wie war Ihr erster Eindruck?</b> äussere Erscheinung, Auftreten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Wie wurden die Aufgaben erfasst?</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Wie wurden die Aufgaben ausgeführt?</b>				
Sorgfalt	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitstempo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ausdauer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geschicklichkeit	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Wie beurteilen Sie das Verhalten während der Schnupperlehre?</b>				
Höflichkeit und Freundlichkeit	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Offenheit und Kontaktfähigkeit	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hilfsbereitschaft	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Initiative und Einsatz	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aufmerksamkeit	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Wie beurteilen Sie das Interesse an den gemachten Aufgaben?</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Wie beurteilen Sie die Eignung für diesen Beruf?</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Beurteilung

Für diesen Beruf ist er/sie ...  gut geeignet, weil ...  geeignet, weil ...  wenig geeignet, weil ...

er trotz seines Quereinstiegs in die Informatik eine hohe Motivation und echtes Interesse an den Beruf als Support Engineer zeigt. Die 1st LVL-Aufgaben wurden konzentriert gut gelöst und Herr Francisco konnte die Aufgaben ohne Hilfe von anderen

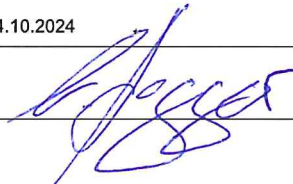
Mitarbeitenden lösen. Sein Engagement und seine Bereitschaft, dazuzulernen, lassen darauf schliessen, dass er sich in diesem Bereich schnell weiterentwickeln und die notwendigen Fachkenntnisse aufbauen kann.

## Anmerkungen

Der Schnuppertagbericht wurde nicht im Rahmen einer Bewerbung um eine Lehrstelle erstellt, sondern dient als Bewertung und Bestätigung für Herrn Francisco, der bei uns als Support Engineer für einen Tag schnuppern war.

Ort, Datum Fehraltorf, 14.10.2024

Unterschrift Betreuer/in



Ist die Rückmeldung mit dem/der Schnuppernden besprochen worden?

ja  nein



This is to certify that

**Noa Francisco**

attended an English Language Programme at  
**PACE Language Institute**

and having satisfied the criteria of the course has been awarded the Certificate in General English

**Course Duration:** 12 weeks

**Course Level (C.E.F.R.):** First Certificate (B2+)

**Completion Date:** 15 June 2018

Pace Language Institute

is recognised by the Department of Education as an English Language School for the Teaching of English as a Foreign Language

Member of the Recognised English Language Schools Association (RELSA)

Member of the International Association of Language Centres (IALC)

Tel: +353 1 2760922

Fax: +353 1 2760936

email: [info@paceinstitute.ie](mailto:info@paceinstitute.ie)



International Association  
of Language Centres



*ER Hegarty*  
Eimear Hegarty  
Director of Studies





## Arbeitszeugnis

Herr Noa Francisco Robles, geboren am 15. Dezember 1999, von Fieschertal VS, absolvierte vom 1. September 2021 bis am 31. August 2022 ein durch HR Stadt Zürich organisiertes Berufserfahrungsjahr als Koch bei der Stadtpolizei Zürich.

Das Personalrestaurant ist zuständig für die tägliche Zubereitung von rund 250 warmen Mittagsmahlzeiten und sorgt im Rahmen polizeilicher Sondereinsätze mit bis zu 1200 Mahlzeiten pro Tag für die Mannschaftsverpflegung. Ferner werden im bedienten Teil des Personalrestaurants für Gruppen von bis zu 15 Personen gehobene Gerichte à la carte angeboten.

In seiner Funktion war Noa Francisco Robles für die folgenden Hauptaufgaben zuständig:

- Fachgerechte und schmackhafte Zubereitung der warmen und kalten Speisen nach Anweisung der Küchenleitung
- Mise en place in der Produktion
- Vorbereitung der verschiedenen Mahlzeiten zur Speiseausgabe
- Erledigung von täglich anfallenden Reinigungs- und Unterhaltsarbeiten
- Einhaltung der Hygienestandards und der gesetzlichen Auflagen

Noa Francisco Robles verfügt über fundiertes Fachwissen und hat umfangreiche Erfahrung in seinem Aufgabenbereich. Er setzte erworbenes Know-how erfolgreich in die Praxis um und fand sich in neuen Aufgabenstellungen gut zurecht. Er plante und organisierte die Aufgaben zweckmässig und setzte die richtigen Prioritäten. Die qualitativen und quantitativen Vorgaben erfüllte er einwandfrei und mit seinen Leistungen waren wir sehr zufrieden.

Mit Veränderungen setzte sich Noa Francisco Robles offen auseinander und war bereit, neue Vorhaben zu unterstützen. Er zeigte Initiative und setzte sich für seinen Verantwortungsbereich ein. Auch bei hohen Anforderungen arbeitete er konzentriert und erbrachte eine konstant gute Leistung. Der Arbeitsaufwand und die Arbeitsergebnisse waren gut aufeinander abgestimmt und die Vorgaben wurden eingehalten. Die vereinbarten Ziele und die erwarteten Leistungen wurden durchgehend erfüllt und die anfallenden Aufgaben kompetent erledigt. Noa Francisco Robles war mit seiner offenen und hilfsbereiten Art bei Vorgesetzten, Mitarbeitenden sowie Gästen stets anerkannt und wurde geschätzt.

Noa Francisco Robles verlässt die Stadtpolizei Zürich per 31. August 2022 nach Ablauf des befristeten Anstellungsverhältnisses. Wir danken ihm für seine Mitarbeit und wünschen ihm für die Zukunft alles Gute.

Stadtpolizei Zürich

Lucas Stadelmann  
Chef Technischer Dienst

Daniel Facen  
Personalbereichsleiter

Zürich, 31. August 2022

## Lehrzeugnis

Herr Noa Francisco Robles, geboren am 15. Dezember 1999, von Fieschertal, arbeitete vom 6. August 2018 bis 5. August 2021 als Lernender Koch EFZ zu 100% in unserem Unternehmen.

Das Alterszentrum Selnau ist eines von 23 zukunftsgerichteten Häusern der Alterszentren Stadt Zürich. Als Spezialalterszentrum bieten wir 27 Plätze für psychisch und/oder sozial auffällige alte Menschen mit unterschiedlichen Pflegebedürfnissen an. Sie finden hier ein sicheres Zuhause mit Privatsphäre, sozialen Kontakten und hoher Lebensqualität. Unser Haus ist auch Treffpunkt für die Bevölkerung mit einer Palette von soziokulturellen Veranstaltungen und einem öffentlichen Restaurant. Wir beschäftigen rund 30 Mitarbeitende.

Die Speisen werden von den Mitarbeitenden der Gastronomie täglich frisch zubereitet. Die Verantwortlichen legen grossen Wert auf gesunde, abwechslungsreiche und zeitgemässe Ernährung. Neben der Normalkost werden Diabetes- und Schon-Diäten sowie diverse Backwaren für die zentrumsinterne Cafeteria hergestellt. Zusätzlich werden auch Menüs für Anlässe und Veranstaltungen zubereitet.

Das Aufgabengebiet von Herrn Noa Francisco Robles umfasste im Wesentlichen folgende Tätigkeiten:

- Erlernung der Zusammenstellung einer abwechslungsreichen Verpflegung, unter Beachtung neuzeitlicher Ernährungskennntnisse, welche auf die Bedürfnisse und Gewohnheiten der Bewohnenden ausgerichtet sind
- Verantwortlich für die Einhaltung der hygienischen Vorschriften
- Förderung der guten Zusammenarbeit innerhalb der Küche und mit anderen Bereichen
- Unterstützung des Gastronomieteams bei der Gewährleistung eines zweckmässigen, sicheren und ökonomisch funktionierenden Küchenbetriebes

Noa Francisco Robles hat das Qualifikationsverfahren erfolgreich bestanden. Das geforderte Fachwissen eignete er sich zielgerichtet und mit Interesse an. Die erworbenen Kenntnisse und Verrichtungen setzte er erwartungsgemäss um. Die Noa Francisco Robles übertragenen Aufgaben führte er sorgfältig und gewissenhaft aus. Er arbeitete konzentriert und blieb dabei innerhalb des gesetzten Zeitrahmens.

Mit seiner guten Auffassungsgabe gelang es ihm leicht, den Transfer von der Theorie in die Praxis sicherzustellen. Noa Francisco Robles organisierte seinen Arbeitsbereich zweckmässig und zielgerichtet. Die vorgegebenen Weisungen und Leitlinien hielt er ein. Er verstand die Arbeitsabläufe und erkannte die Zusammenhänge in seinem Einsatzbereich. Sein Vorgehen konnte er begründen und Ereignisse nachvollziehbar darstellen. Problemsituationen erfasste Noa Francisco Robles und handelte gemäss seinen Kompetenzen. Mit Einrichtungen,





Arbeitsgeräten und Verbrauchsmaterial ging er sorgfältig und wirtschaftlich um. Er verfügte über ein gutes Umweltbewusstsein, kannte die Entsorgungsprinzipien und handelte danach. Seine Lernbereitschaft und das Interesse, Neues zu lernen, waren gross. Für den Lernprozess und seine Weiterentwicklung zeigte er Ausdauer, Engagement und Eigenverantwortung.

Noa Francisco Robles war zuverlässig, verantwortungs- und pflichtbewusst. Er dachte im Arbeitsprozess mit und erledigte seine Aufgaben selbstständig. Wir haben Noa Francisco Robles als flexiblen und belastbaren Mitarbeiter kennengelernt. Er legte Wert auf ein gepflegtes und korrektes Auftreten. Wir erlebten ihn als motivierten, freundlichen, aufgeschlossenen und hilfsbereiten Lernenden. Seine Leistungen entsprachen unseren Erwartungen.

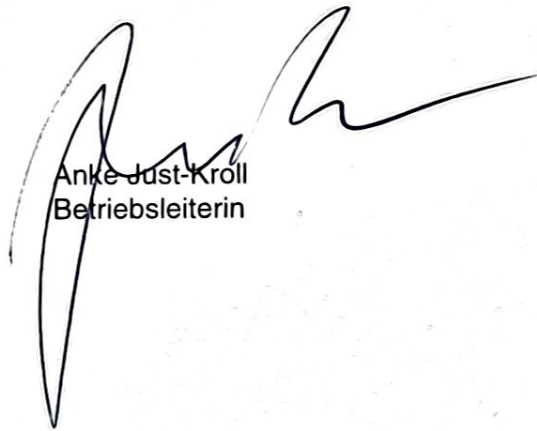
Noa Francisco Robles informierte klar, transparent und situationsgerecht über Beobachtungen und Entwicklungsfortschritte. Im Umgang mit Bewohnenden und Angehörigen war er einfühlsam und freundlich. Er erkannte individuelle Bedürfnisse und Wünsche und versuchte, diese in seine Arbeit zu integrieren. Anregungen und Kritik sah er als Chance für seine Weiterentwicklung. Wir erlebten Noa Francisco Robles als kollegialen Lernenden, welcher mit seiner angenehmen Wesensart bei allen anerkannt war. Sein Verhalten gegenüber Vorgesetzten, Mitarbeitenden und Bewohnenden war korrekt.

Noa Francisco Robles beendete am 5. August 2021 erfolgreich seine Ausbildung. Wir danken ihm für die Mitarbeit und wünschen ihm für die Zukunft alles Gute.

Alterszentrum Selnau



Ivan Medved  
Leiter Küche



Anke Just-Kroll  
Betriebsleiterin

Zürich, 5. August 2021





Frau  
Noa Francisco Robles  
Gerenstrasse 21  
8305 Dietlikon

Name/Vorname **Francisco Robles Noa**

Geburtsdatum 15.12.1999

Beruf Köchin EFZ

Lehrfirma Alterszentrum Selnau  
Zürich

Die Rektorin  
Meta Studinger

Zürich, 1. Juni 2021

# Zeugnis

Unterschrift  
Gesetzliche Vertretung

Unterschrift  
Lehrbetrieb

K18 6i

	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		3. Lehrjahr	
	HE18	FR19	HE/19	FR/20	HE/20	FR/21
Gesellschaft	3.0	5.0	4.5	4.5		4.5
Sprache und Kommunikation	3.5	5.0	5.0	5.0		4.0
Vertiefungsarbeit					5.0	
Berufskunde	4.5	5.0	4.5	4.5	4.5	5.0
Sport	bes.	bes.		bes.		
Durchschnitt Semesternoten ABU						4.5
Durchschnitt Semesternoten BU						4.5

Die Inhaberin / der Inhaber dieses Ausweises hat den Kurs für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in Lehrbetrieben gemäss Art. 44 Abs. 2 der Verordnung über die Berufsbildung vom 19. November 2003 besucht. Der Kurs basiert auf dem Lehrplan der SBBK vom 04. 08. 2016.

#### Personalien und Kursdaten

Geburtsdatum **15.12.1999**  
AHV-Nummer **756.3117.7248.54**  
Name, Vorname **Francisco Robles Noa**

Kursdatum / -nummer **09.05.2022 – 11.06.2022**  
Kursdauer **5 Tage**  
Anzahl Kursstunden **40 Lektionen**  
Kursort **Hotel & Gastro formation Schweiz**  
Kursorganisation **Karl Marbet**

Ort und Datum **Weggis, 10. Juni 2022**

Stempel, Unterschrift

