



AUSBILDUNGSBERUF Fachpraktiker*in Küche



Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Die Ausbildung findet an zwei Berufsschultagen pro Woche statt. Zusätzlich erhalten die Schüler*innen individuellen Förderunterricht.

Für persönlich und fachlich geeignete Schüler*innen ist eine Weiterbildung zum Koch möglich.

Aufgaben und Tätigkeiten:

Fachpraktiker*innen in der Küche wirken beim Zubereiten und Anrichten von unterschiedlichen Gerichten mit. Sie richten sich dabei nach Rezepten, zum Beispiel für Suppen, Soßen, Gebäck oder Süßspeisen. Je nach Gericht kochen, braten, backen und garnieren sie die Nahrungsmittel. Vor dem Kochen, Braten oder Grillen zerlegen sie Geflügel, schneiden Fleisch zu und säubern Fisch. Außerdem putzen und schneiden sie Gemüse und Salat.

Ausbildungsinhalte:

Die Auszubildenden lernen beispielsweise:

- wie man Gäste über das Angebot an Speisen informiert,
- wie Küchengeräte und Maschinen eingesetzt werden,
- wie man den Warenbedarf für einfache Speisen ermittelt,
- wie man Speisen zubereitet,
- wie man Wurst, Fleisch und Käse schneidet und anrichtet, wie man klare Suppen herstellt,
- wie man Schlachtfleisch zu einfachen Gerichten verarbeitet

Voraussetzungen:

- Handgeschick (z.B. beim Schneiden von Gemüse, beim Garnieren)
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn (z.B. beim Abschmecken von Gerichten)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim hygienischen Arbeiten in der Küche, beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)



Fachbereich Gastronomie