



FACHPRAKTIKER/IN KÜCHE

Berufsausbildung nach § 66 Berufsbildungsgesetz (BBiG)

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Aufgaben u. Tätigkeiten:

Sie unterstützen Köche und Köchinnen bei der Zubereitung von Speisen, übernehmen aber auch selbst die entsprechende Herstellung. Sie wenden Rezepte für Gerichte aller Art, z.B. für Suppen, Soßen, Gebäck oder Süßspeisen, an und kochen, braten, backen und garnieren. In großen Küchen sind sie meist an der Zubereitung bestimmter Speisen beteiligt, etwa auf Beilagen, Salate oder Fisch- und Fleischgerichte. In kleinen Restaurantküchen werden sie als Allround-Fachkräfte im gesamten Küchenbereich eingesetzt. Vor dem Kochen, Braten oder Grillen zerlegen Fachpraktiker/-innen Geflügel oder schneiden Fleisch entsprechend zu. Sie putzen das Gemüse oder den Salat, schneiden Zwiebeln und säubern den Fisch.

Beschäftigungsmöglichkeiten:

Überwiegend arbeiten Fachpraktiker/-innen in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen. Daneben sind sie in der Nahrungsmittelindustrie für Hersteller von Fertigprodukten und Tiefkühlkost tätig. In den Großküchen bewegen sie sich ebenso wie in engeren Hotel- und Restaurantküchen gemeinsam mit anderen Küchenfachkräften und -hilfspersonal zwischen heißen Kochtöpfen, Arbeitsflächen, Regalen und Schränken. Zu ihrem Aktionskreis gehören auch Lager- und Kühlräume.

Anforderungen:

- Zügige und sorgfältige Arbeitsweise
- Anpassungs- u. Kooperationsfähigkeit
- Normale, körperliche Belastbarkeit

Inhalte der Berufsausbildung (nur kurze Auswahl):

- Hauptsächlich warme und kalte Vorspeisen, Salate und Desserts
- Zubereiten
- Lagerhaltung nach HACCP-Richtlinien
- Hygienerichtlinien einhalten

Ansprechpartnerin:

KJF Berufsbildungswerk Augsburg
Fr. Andrea Geiß
0821/5979-145
geissa@sanktelisabeth.de