Fachpraktiker/Fachpraktikerin Küche

- Ausbildungsdauer: 3 Jahre
- Abschlussprüfung vor der IHK Regensburg
- Voraussetzungen:
  - gutes Handgeschick
  - ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn
  - Freude an Teamarbeit

Wie erfolgt die Ausbildung bei uns im Haus?

Die Ausbildung erfolgt praxisnah in den hauseigenen Küchen.

Fachpraktiker und Fachpraktikerinnen Küche produzieren in modern ausgestatteten Räumen und lernen den fachgerechten Umgang mit Maschinen, Geräten und Hilfsmitteln. Sie lernen den hygienischen Umgang mit den Rohstoffen, das Herstellen der verschieden Gerichte von der Vorbereitung bis zur Fertigstellung. Sie bereiten Suppen, Vorspeisen, Fleisch, Fisch, Soßen, Beilagen, Desserts etc. zu.

Betriebliche Praktika, auch am Heimatort, ergänzen die Ausbildung. Berufserfahrene Ausbilder erteilen den fachtheoretischen und fachpraktischen Unterricht. Die allgemeinbildenden Fächer und Fachrechnen werden in der angegliederten Berufsschule vermittelt.

Falls Sie Probleme mit dem Lernen haben, erhalten Sie eine zusätzliche Unterstützung und Förderung.

Sie bekommen eine gezielte Prüfungsvorbereitung und Betreuung während der Prüfung, so dass Sie mit Selbstvertrauen die Prüfung erfolgreich meistern können.

Prüfen Sie, ob Fachpraktiker/Fachpraktikerin Küche nicht ein interessanter Beruf ist, in dem Sie Ihre persönlichen und beruflichen Neigungen verwirklichen können.

Was ist die Aufgabe des Fachpraktikers/der Fachpraktikerin Küche?

Fachpraktiker und Fachpraktikerinnen Küche haben jeden Tag ein sichtbares Ergebnis ihrer Arbeit. Sie arbeiten den Köchen zu in Hotels, Restaurants und Gemeinschaftsküchen. Sie kochen Menüs und richten die Speisen appetitlich und kunstvoll an, denn das Auge isst ja bekanntlich mit.

Fachpraktiker und Fachpraktikerinnen Küche sind gesuchte Mitarbeiter für Großküchen, Systemgastronomien, Kantinen sowie Hotels, Gasthöfe und Restaurants. Ihre Tätigkeit ist vielseitig und mit abgeschlossener Berufsausbildung steht den Fachpraktikern und Fachpraktikerinnen Küche sprichwörtlich die ganze Welt offen, da die Gastronomie händeringend nach Fachpersonal sucht.

Was ist besonders wichtig für einen Fachpraktiker/eine Fachpraktikerin Küche?

Als Fachpraktiker oder Fachpraktikerin Küche haben Sie Freude an der Zubereitung von köstlichen Speisen. Sie kochen, verzieren und garnieren gerne. Großen Wert legen Sie auf Körperpflege und Sauberkeit und außerdem arbeiten Sie gerne im Team. Wechselnde Arbeitszeiten sind für Sie wirklich kein Problem.

Welche Voraussetzungen sind notwendig?

Ein besonderer Schulabschluss ist nicht notwendig, allerdings sind ein guter Geschmacks- und Geruchssinn, Freude am Umgang mit Lebensmitteln, Kreativität, Teamfähigkeit sowie Fingerfertigkeit vorteilhafte Eigenschaften eines angehenden Fachpraktikers/einer angehenden Fachpraktikerin Küche.

Berufsbildungswerk St. Franziskus Abensberg; Regensburger Straße 60, 93326 Abensberg
Tel: 0 94 43-70 91 05, Fax: 0 94 43-70 92 22; **www.bbw-abensberg.de**

GD/LL188/06.03.2018/00