

Berufsbezeichnung

Fachpraktiker Küche

(nach § 66 ff Berufsbildungsgesetz für
Personen im Sinne des § 2 SGB IX)

Einsatzmöglichkeiten

Gastronomie, Kantinen,
Kureinrichtungen
Betriebe der Lebensmittelverarbeitung

Dauer der Ausbildung

36 Monate

Voraussetzungen

Abschluss/Abgangszeugnis von
Förderschulen / Sonderschulen /
Hauptschulen

Praktikum

6 Wochen in ausgewählten
Praktikumsbetrieben

Prüfende Stelle

Industrie- und Handelskammer (IHK)

Qualifizierungsmöglichkeiten

Weiterbildung zum Koch



Ausbildungsinhalte

Fachliche Grundbildung

- Kennen lernen von Werkzeugen und Maschinen
- Kennen lernen von Lebensmitteln
- Sachgemäße Aufbewahrung und Lagerung von Lebensmitteln
- Schälen, Putzen und Schneiden von Obst, Gemüse und Kartoffeln
- Zerlegen und Vorbereiten von Schlachtfleisch
- Ansetzen von Suppen und Grundsauces
- Herstellen und Anrichten von einfachen Fleischgerichten
- Herstellen und Anrichten von Gemüsebeilagen und Sättigungsbeilagen aus Kartoffeln
- Herstellen und Anrichten von Pudding und Kompott
- Zubereitung und Formen von Beilagen

Fachspezifische Ausbildung

- Kenntnisse zur Hygiene und zum Arbeitsschutz, Umweltschutz
- Umgang mit Gästen
- Bedienen der Küchentechnik
- Arbeitsplanung von Geräten und Maschinen
- Ansetzen von Suppen und Saucen
- Herstellen und Anrichten von Fleisch- und Fischgerichten, fleischlosen Gerichten und Eiergerichten sowie von Salaten
- Verarbeiten und Anrichten von Halbfertigen und Fertigprodukten



Die Zuweisung der Teilnehmer erfolgt über die
Abteilung REHA bei der Agentur für Arbeit
Nordhausen oder über andere Reha-Träger
der Unfall- und Rentenkassen