

FACHPRAKTIKER KÜCHE (m/w/d)

| | |
|--------------------------|---|
| Ausbildungsdauer: | 3 Jahre |
| Schule: | Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung |
| Abschluss: | Prüfungszeugnis zum Fachpraktiker Küche (m/w/d) |

Aufgaben und Tätigkeiten:

Fachpraktiker Küche (m/w/d) bereiten die unterschiedlichsten Gerichte zu, vom Appetitanreger über Vor- und Hauptspeise bis zum Dessert. Sie organisieren alle Arbeitsabläufe in der Küche, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht.

Eine Zusatzausbildung zum Koch ist mit einer zweijährigen Weiterbildung möglich.

Fachpraktiker Küche (m/w/d) finden Beschäftigung:

- in Küche von Krankenhäuser, Pflegeheimen, Firmenkantinen und Cateringfirmen
- in der Nahrungsmittelindustrie für die Herstellung von Fertigprodukten und Tiefkühlkost

Anforderungen:

- zügige und sorgfältige Arbeitsweise
- Anpassungs- und Kooperationsfähigkeit
- normale, körperliche Belastbarkeit

Inhalte der Berufsausbildung:

- hauptsächlich warme und kalte Vorspeisen, Suppen, Salate, Desserts und einfache Gerichte zubereiten
- Lagerhaltung nach HACCP-Richtlinien
- Hygienerichtlinien einhalten
- Allgemeine Vorbereitung in der Küche

Ansprechpartner:

KJF Berufsbildungswerk und berufliche
Angebote Sankt Nikolaus Dürrlauingen
Aufnahmeteam
08222/998-447
bbw@sankt-nikolaus.de