



## **FACHPRAKTIKER:IN KÜCHE**

<b>Ausbildungsdauer:</b>	3 Jahre
<b>Schule:</b>	Berufsschule St. Nikolaus zur sonderpäd. Förderung
<b>Abschluss:</b>	Prüfungszeugnis zum Fachpraktiker:in Küche

### **Aufgaben u. Tätigkeiten:**

Fachpraktiker:innen Küche 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:in Küche finden Beschäftigung:**

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

### **Anforderungen:**

- Zügige und sorgfältige Arbeitsweise
- Anpassungs- u. 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 Dürrlauingen  
Aufnahmeteam  
08222/998-447  
aufnahme@sankt-nikolaus.de