



FACHPRAKTIKER/IN KÜCHE

Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Schule:	Berufsschule St. Nikolaus zur sonderpäd. Förderung
Abschluss:	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 Holzverarbeitung 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 und einfache Gerichte
- Lagerhaltung nach HACCP-Richtlinien
- Hygienerichtlinien einhalten
- Allgemeine Vorbereitungsarbeiten in der Küche

Ansprechpartner:

KJF Berufsbildungswerk Dürrlauingen
Aufnahmeteam
08222/998-447
aufnahme@sankt-nikolaus.de