

Fachkraft Küche (m/w/d)



Fachkräfte Küche unterstützen die Köche bei der Zubereitung von Speisen und Gerichten, helfen bei vor- und nachbereitenden Aufgaben und bereiten einfache Gerichte selbst zu. Sie richten Speisen an und garnieren diese, lernen den fachgerechten Umgang mit den unterschiedlichen Arbeits- und Schnitttechniken, Garverfahren sowie den Umgang mit den verschiedenen Küchengeräten. Fachkräfte Küche nehmen Waren an, kontrollieren die Wareneingänge und lagern diese ein. Außerdem sind sie für die Einhaltung der Hygienevorschriften zuständig.

Was gehört zu den Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?

Die Auszubildenden unterstützen die Köche bei der Zubereitung der Speisen und nehmen die gelieferten Waren an, kontrollieren diese und lagern sie ein.

Was wird während der Ausbildung gelernt?

Während der Ausbildung lernen die Auszubildenden das Zubereiten einfacher Gerichte, richten Speisen an und lernen verschiedene Schnitt- und Arbeitstechniken.

Welche Anforderungen stellt dein Ausbildungsbetrieb an dich?

Teamfähigkeit, Freude und Kreativität beim Kochen.

Was für Aufstiegsmöglichkeiten gibt es in diesem Beruf?

Im Anschluss an die Ausbildung zur Fachkraft Küche kann ein Aufbaujahr zum Koch angehängt werden.

Was zeichnet den Ausbildungsbetrieb aus?

Der Ausbildungsbetrieb sorgt dafür, dass alle Rechte und Pflichten eingehalten werden und hat immer ein offenes Ohr für Fragen, Anregungen und Probleme.

Ausbildungsdauer: ■ 2 Jahre

Voraussetzungen: ■ guter qualifizierender Abschluss der Mittelschule
■ Mittlerer Schulabschluss

Berufsschule: ■ Unterricht in Blockwochen
■ Berufsschule in Bad Wörishofen, Übernachtungsmöglichkeit während der Blockwoche gegeben