

## Fachpraktiker/-in Küche

Kochen ist eine der ältesten Fertigkeiten des Menschen.

Die Fachpraktiker/-innen kochen vor allem in größeren Küchen der Gemeinschaftsverpflegung. Die Ausbildung orientiert sich deshalb an den Anforderungen der Arbeit in Großküchen. Die Zubereitung der Speisen ist abwechslungsreich und erfolgt nicht selten unter Zeitdruck.

### Anforderungen

- Persönliche Hygiene und Sauberkeit am Arbeitsplatz
- körperliche Belastbarkeit, Einsatzbereitschaft und Ausdauer
- Handgeschick
- Hohes Arbeitstempo
- Flexibilität
- Teamfähigkeit und Selbständigkeit
- Interesse am Zubereiten von Speisen

### Ausbildungsinhalte

- Vorbereitungsarbeiten für die Herstellung verschiedener Gerichte
- Teilzubereitung und Anrichten der Speisen
- Herstellen von einfachen Desserts
- Pflege und Instandhaltung der Großkücheneinrichtung

Praktika in Betrieben außerhalb runden den Praxisbezug der Ausbildung ab. Die Theoriefächer werden an der Johannes-Landenberger-Schule (Sonderberufsschule) im Berufsbildungswerk unterrichtet.

### Ausbildungsabschluss

Die Ausbildung dauert drei Jahre und ist von den zuständigen Stellen anerkannt. Die Prüfungen werden vor dem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer Stuttgart abgelegt.

### Einsatzbereiche

Arbeitsplätze sind Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung, in Alten- und Kinderheimen, Krankenhäusern, Kaufhäusern, Hotels und Gaststätten.



Berufsbildungswerk  
Waiblingen  
Steinbeisstraße 16  
71332 Waiblingen

Telefon 07151 5004-0  
Telefax 07151 5004-208  
www.bbw-waiblingen.de  
info@bbw-waiblingen.de