

Berufsbeschreibung

Fachpraktiker*innen Küche wirken beim Zubereiten und Anrichten von unterschiedlichen Gerichten mit. Sie sind vor allem in größeren Küchen der Gemeinschaftsverpflegung tätig. 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, Anrichten und Ausgabe der Speisen
- Herstellen von einfachen Desserts
- Unfallverhütung sowie Arbeits- und Gesundheitsschutz
- Hygienevorschriften, die es zu beachten gibt
- Warenannahme, Lagerhaltung und deren Kontrolle
- Handhabung und Bedienung von Maschinen und Geräten
- Durchführung von Reinigungsarbeiten im Küchenbereich unter Berücksichtigung der geltenden Richtlinien
- Praktika in externen Betrieben
- Die Theoriefächer werden an der Johannes-Landenberger-Schule (Sonderberufsschule) im Berufsbildungswerk Waiblingen unterrichtet.

Ausbildungsabschluss

- Die Ausbildung ist staatlich anerkannt und dauert 3 Jahre.
- Die Abschlussprüfung erfolgt vor dem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer.

Einsatzbereiche

- Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung z.B. in Krankenhäusern
- Senioren-, Kinder- und Jugendheime
- Gastrobereiche von Kaufhäusern
- Hotels und Gaststätten

Kontaktdaten

Berufsbildungswerk Waiblingen
Steinbeisstraße 16
71332 Waiblingen
www.bbwwaiblingen.de

Fragen zur Aufnahme

Telefon 07151 5004-357 oder bbw-aufnahme@bbwwaiblingen.de

Das BBW Waiblingen ist ein Ausbildungsbetrieb für junge Menschen mit erhöhtem Förderbedarf. Die Anmeldung erfolgt über die Agentur für Arbeit.



Weitere
Ausbildungsberufe
am BBW Waiblingen