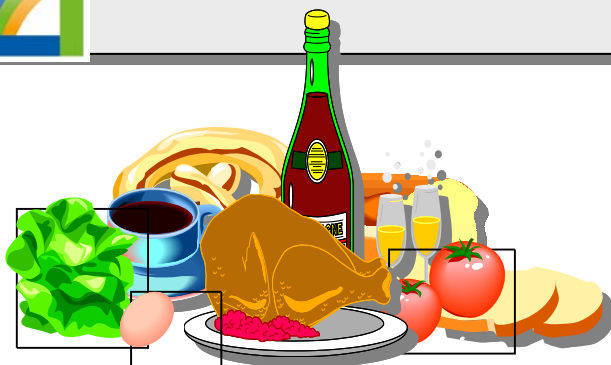




### Fachpraktiker Küche



Fachpraktiker Küche sind im Küchenbereich eines Hotel- oder Gaststättenbetriebes variabel einsetzbar. Sie bereiten verschiedene Lebensmittel für die Speisenproduktion vor und stellen selbständig einfache Speisen und Menügänge her. Bei der Herstellung berücksichtigen sie die Maßgaben einer gesunden Ernährung sowie umwelt- und wirtschaftliche Gesichtspunkte. Sie beachten die

geltenden Hygienevorschriften und erarbeiten Menüvorschläge. Sie pflegen Maschinen, Arbeitsgeräte und sind für die Reinigung des Küchenbereiches zuständig.

**Ausbildungsdauer** 3 Jahre als Duale Berufsausbildung (Betrieb / Schule)

**Zugangsvoraussetzung** Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht

Ausbildungsvertrag mit einem Ausbildungsbetrieb

**Abschluss** Kammerprüfung des anerkannten Ausbildungsberufes

**Fächer / Lernfelder / Ausbildungsinhalte**



Deutsch / Kommunikation

Religion / Ethik

Gemeinschaftskunde

Englisch

Sport

Wirtschaftskunde

Arbeiten in der Küche

Arbeiten im Service und im Verkauf

Arbeiten im Magazin

Arbeiten im Hausdamenbereich

**Anmeldung** erfolgt durch den einstellenden Ausbildungsbetrieb

**Bewerbungsunterlagen / Arbeitsmittel ...**

- Schulaufnahmeantrag
- Kopie des Ausbildungsvertrages
- Gesundheitspass
- 1 Passbild
- letztes Schulzeugnis als beglaubigte Kopie
- Tabellarischer Lebenslauf
- übliches Schulmaterial
- Kochkleidung, Kopfbedeckung, festes Schuhwerk

**Zusätzliche Auskünfte**

Fachleiterin Technik, Gastronomie und Berufsvorbereitung  
Frau Simone Walter

Arbeitsämter, Fördervereine des Territoriums

Industrie- und Handelskammern, Handwerkskammern