

# Fachpraktiker:in Küche

## Voraussetzung für die Ausbildung

- die Agentur für Arbeit stellt fest, wer sich dafür eignet

## Dauer der Ausbildung

- 3 Jahre

## Inhalte der Ausbildung

- zubereiten von unterschiedlichen Gerichten
- kochen, braten, backen und garnieren nach Rezepten
- zubereiten von verschiedenen Nahrungsmitteln wie Fisch, Fleisch, Gemüse, Salat, Gebäck oder Süßspeisen
- Annahme und Kontrolle von Lieferungen von Lebensmitteln
- prüfen von Qualität und einräumen ins Warenlager
- einhalten der Vorschriften zur Lebensmittelhygiene

## Was lernt man in der Ausbildung?

- wie man Gäste über das Angebot an Speisen informiert
- wie Küchengeräte und Maschinen gebraucht werden
- wie man den Lebensmittelbedarf für einfache Speisen ermittelt
- wie man Speisen zubereitet
- wie man Wurst, Fleisch und Käse schneidet und anrichtet
- wie man klare Suppen herstellt
- wie man Schlachtfleisch zu einfachen Gerichten verarbeitet

## Ausbildungsort

- in der Kantine Landratsamt und der Ausbildungsküche der Grümel gGmbH
- Praktikum in unseren Partnerbetrieben

## Unsere Kunden sind

- Schulen, Kindertagesstätten
- Gäste der Kantine im Landratsamt

## Wichtig ist

- Handgeschick beim Zubereiten und Garnieren der Speisen
- guter Geruchs- und Geschmacksinn beim Abschmecken von Gerichten
- auf Sauberkeit und Hygiene zu achten
- sorgfältig und verantwortungsbewusst zu arbeiten

## Und dann?

Nach der Ausbildung kann in Großküchen, in Kranken- und Pflegeeinrichtungen oder in Gaststätten gearbeitet werden.