



**EINSATZ:
ALTERS- UND
PFLEGEHEIME
KRANKENHÄUSER
GASTSTÄTTEN UND
HOTELS**



FACHPRAKTIKER/-IN KÜCHE (M/W/D)

INFOS:

- ✓ duale Berufsausbildung gem. § 66 BBiG
- ✓ 36 Monate Ausbildungsdauer
- ✓ mit und ohne Hauptschulabschluss
- ✓ berufliche Erstausbildung

Kontakt:

www.blh-ev.de
info@blh-ev.de
03462/541330

Ansprechpartner:

Fr. Prudlik – Geschäftsführerin
Fr. Adler-Lorenz – Päd. Leiterin



Fachpraktiker Küche bereiten verschiedene Lebensmittel für die Speisenproduktion vor und stellen unter Anleitung verschiedene Speisen her. Sie pflegen Maschinen und Arbeitsgeräte und sind für die Reinigung des Küchenbereichs zuständig.

Ausbildungsinhalte:

- Zuarbeiten und Herstellung verschiedener Speisen, wie Vorspeisen, Süßspeisen, Salate, Suppen, Soßen, Fisch-, Fleisch- und Gemüsegerichten
- Erlernen von Schnitttechniken
- Warenerkennung und Warenwirtschaft
- Kennenlernen und Anwenden von vielfältigen und aromatischen Gewürzen und Kräutern
- Herstellen und Präsentation einfacher Menüs
- Kommunikation mit Gästen
- Arbeiten nach HACCP
- Reinigungsarbeiten im Küchenbereich nach Einhaltung von vorgegebenen Hygienevorschriften
- Teamarbeit



Hier finden Sie uns:

