

Ausbildungsberuf Fachpraktiker/-in Küche

BBRZ –
Träger
der freien
Jugend-
hilfe



Foto: shutterstock.de

**Die Zukunft
aktiv gestalten...**

www.bbrz.de

**Berufliches
Bildungs- und
Rehabilitations-
zentrum e. V.**

BBRZ

Ausbildungsberuf:

Fachpraktiker/-in Küche

(§ 66 Berufsbildungsgesetz / § 42 m Handwerksordnung)

Berufliche Perspektive:

Die Fachpraktiker/-in Küche erwerben in der Ausbildung Fertigkeiten und Kenntnisse für die Arbeit in Küchen oder Großküchenbetrieben.

Ausbildungsdauer:

3 Jahre (36 Monate)

Zuständige Stelle:

Industrie und Handelskammer Magdeburg (IHK)

Ausbildungsinhalte:

Arbeiten im Service

- Umgang mit Gästen, Begrüßung, Beratung und Verkauf
- Gäste über Angebot an Produkten informieren

Arbeiten im Küchenbereich

- Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter vorbereiten und einsetzen
- Vorschriften und Grundsätze zur Lebensmittelhygiene anwenden
- Warenbedarf für einfache Speisen und Gerichte auf Grundlage von Rezepturen ermitteln
- Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen und Ernährungsgrundsätzen zubereiten und anrichten
- Teigwaren und Mehlspeisen vor- und zubereiten
- Wurst-, Fleischwaren und Käse schneiden und anrichten
- klare Suppen herstellen
- Schlachtfleisch unterscheiden und zu einfachen Gerichten verarbeiten
- Eierspeisen zubereiten und anrichten
- Cremespeisen herstellen
- Fertigprodukte unter Berücksichtigung der Zubereitungshinweise verarbeiten und anrichten

Weitere Informationen:

Ausbildungsleitung Silke Krenckel

Tel.: 039262 96-0, Mail: silke.krenckel@bbrz.de

OT Rathmannsdorf, Friedensplatz 5, 39418 Staßfurt

**Berufliches
Bildungs- und
Rehabilitations-
zentrum e. V.**



Tel.: 039262 96-0, www.bbrz.de