

Betreuen,  
Bilden,  
Brücken  
bauen



## Ausbildungsberuf Fachpraktiker/in Küche

### Berufsbild

Die Fachpraktiker/-innen Küche unterstützen Köche und Köchinnen bei der Zubereitung von Speisen, übernehmen aber auch selbst die entsprechende Herstellung. Je nach Gericht kochen, braten, backen und garnieren sie die Nahrungsmittel. In großen Küchen sind sie meist an der Zubereitung von bestimmten Speisen wie Beilagen, Salaten oder Fisch und Fleischgerichten beteiligt. In kleinen Restaurantküchen werden sie als Fachkräfte im gesamten Küchenbereich eingesetzt. Vor dem Kochen, Braten oder Grillen zerlegen sie Geflügel, schneiden Fleisch zu und säubern Fisch. Außerdem putzen und schneiden sie Gemüse und Salat.

### Ausbildungsdauer

*Fachpraktiker Küche* ist ein staatlich anerkannter Ausbildungsberuf. Die Ausbildung dauert drei Jahre und schließt mit einer Prüfung vor der zuständigen Kammer ab. Mehrwöchige Praktika in anerkannten gastronomischen Ausbildungsbetrieben erweitern und festigen das Erlernete.

## Ausbildungsinhalte / berufliche Fähigkeiten

Die Auszubildenden lernen u.a.

- Hygiene und Umweltschutz
- Pflege und Instandhaltung der Maschinen und Arbeitsgeräte in der Küche
- Sachgemäße Aufbewahrung und Lagerung der Küchenvorräte
- Vor- und Zubereitungsarbeiten in der "Kalten Küche"
- Vor- und Zubereiten und Anrichten von Salaten, Gemüse, Kartoffeln, Teigwaren, Hülsenfrüchten und Reis
- Herstellen und Anrichten von Suppen und Suppeneinlagen
- Herstellen und Anrichten von einfachen Eier-, Fleisch- und Fischgerichten
- Herstellen und Anrichten von Kompotten und einfachen Süßspeisen
- Kennen lernen der Zusammenstellung einfacher Menüs und der Mengenermittlung für einfache Gerichte

## Persönliche Anforderungen

Körperliche Belastbarkeit, ein freundliches und kontaktfähiges Wesen, Disziplin, eine gepflegte Erscheinung mit guten Umgangsformen, Umsicht, Geschick, gutes Kopfrechnen, Gestaltungstalent und Ordentlichkeit.

### Adresse

IB Berlin-Brandenburg gGmbH  
Betrieb Brandenburg Nordost  
Berufliche Bildung  
Ziegelstraße 16  
15366 Neuenhagen



### Kontakt

Susanne Dünkel  
Leiterin Berufliche Bildung  
tel.: 03342 253877  
Susanne.Duenkel@internationaler-bund.de