







Der Beruf Fachpraktiker*in Küche

Das erwartet Dich:

-  Ein spannendes Arbeitsumfeld mit wechselnden Einsätzen.
-  Du unterstützt die Küchencrews auf den einzelnen Posten und kannst viel Erfahrung sammeln.
-  Dein tägliches Aufgabengebiet umfasst neben der Arbeitsvor- und -nachbereitung die Mithilfe bei der Herstellung und Zubereitung verschiedenster Speisen.
-  Du assistierst den Küchenteams bei allen tageswichtigen Aufgaben.



Kontakt und Adresse:

Ansprechpartnerin und Kontakt:

Kerstin Schmidt

IB Bildungszentrum Böblingen
Auskunft Berufliche Bildung
Telefon: 0 70 31 410 738-0
Mail: kerstin.schmidt@ib.de

IB Süd Region Württemberg-Mitte 1 Bildungszentrum Böblingen

Bunsenstraße 18
71032 Böblingen



.....

Der Internationale Bund (IB) ist mit mehr als 14.000 Mitarbeitenden einer der großen Dienstleister in der Jugend-, Sozial- und Bildungsarbeit in Deutschland. Er unterstützt Kinder, Jugendliche, Erwachsene und Senioren dabei, ein selbstbestimmtes Leben zu führen – unabhängig von ihrer Herkunft, Religion oder Weltanschauung. Sein Leitsatz „Menschsein stärken“ ist für die Mitarbeitenden Motivation und Orientierung.

Moderne Aus- und Weiterbildung, Vermittlung beruflicher Qualifikation oder fachkundiges Management sozialer Dienste: Der IB ist der richtige Ansprechpartner.

Mit Ihrer Hilfe können wir helfen. Unsere Arbeit ist als gemeinnützig anerkannt. Spenden und Förderbeiträge sind steuerabzugsfähig.

Spendenkonto: Commerzbank AG, 60613 Frankfurt am Main
IBAN: DE18 500 800 0000 933 430 04 / BIC: DRESDEFFXXX

Impressum

Herausgeber: Internationaler Bund (IB) Freier Träger der Jugend-, Sozial- und Bildungsarbeit e. V., Sitz: Frankfurt am Main, VR 5259
Verantwortlich: Anne Kathrin Beck, Geschäftsführerin IB Süd
www.internationaler-bund.de
Bildnachweis: www.shutterstock.com, www.istockphoto.com

Stand: 2023-05



IB Bildungszentrum Böblingen / Ausbildung

Fachpraktiker*in Küche

Barrierefreie Ausbildung



Ausbildung zum*zur Fachpraktiker*in Küche

Es macht Dir Spaß leckere Speisen zuzubereiten?

Du kochst gerne?

Du probierst gerne ein neues Rezept aus, bist aber auch an Grundrezepten interessiert?

Du möchtest alle Küchenmaschinen kennenlernen und benutzen?

Du möchtest Speisen schön anrichten?

Dann bist Du hier genau richtig! Lass Dich ausbilden zum*zur Fachpraktiker*in Küche.

Deine Aufgaben sind:

Fachpraktiker*innen Küche unterstützen Köch*innen bei der Zubereitung der Speisen. Zu ihren Aufgaben gehören das Zubereiten von Salaten, Vorspeisen und verschiedenen Menükomponenten. Sie lernen Küchengeräte zu benutzen und einfache Speisen selbst zuzubereiten und anzurichten.

Sie sind für die Vorratshaltung zuständig, prüfen die Warenvorräte, kontrollieren den Wareneingang und vieles mehr.

Wo arbeitest Du nach deiner Ausbildung?

In Restaurants, Hotels und Großküchen sind Fachpraktiker*innen Küche eine wichtige Hilfe, um die Köche zu entlasten. Auch im Catering sowie Kantinen und Gasthöfen finden sie Arbeit.

Ausbildungsinhalte

Das alles lernst Du:

- das Zubereiten und Anrichten von Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen und Ernährungsgrundsätzen
 - die Herstellung von Grundsuppen und Grundsoßen
 - die Zubereitung einfacher Gerichte und Speisen von Rohkostsalaten über Fleisch und Fisch bis zu Nachspeisen
 - Gäste über das Angebot an Speisen umfassend zu informieren (Allergene etc.)
 - Arbeitsplanung: Küchengeräte und Maschinen vorbereiten und richtig einsetzen
 - Anwenden einfacher arbeits- und küchentechnischer Verfahren
 - den Warenbedarf für einfache Speisen und Gerichte auf Grundlage von Rezepturen zu ermitteln
- und vieles mehr.

Fachtheorie

- Besuch der Berufsschule
- Intensive theoretische Prüfungsvorbereitung
- Förderung von IT-Kompetenzen

Sozialberatung

- Unterstützung und Begleitung bei Problemen im Ausbildungsalltag, im Umgang mit Behörden sowie bei persönlichen Schwierigkeiten
- Einzel- und Gruppenberatung zur Stärkung der Sozialkompetenz
- Bewerbungstraining
- Akquise betrieblicher Ausbildungs- und Arbeitsplätze



Wer kann teilnehmen?

Jugendliche und junge Erwachsene bis 25 Jahre

- welche die allgemeine Schulpflicht erfüllt haben
- mit oder ohne Hauptschulabschluss
- die bisher noch keinen betrieblichen Ausbildungsplatz gefunden haben

Voraussetzungen

Die Agentur für Arbeit prüft die persönlichen Voraussetzungen. Die Anmeldung erfolgt über die zuständige Berufsberatung.

Dauer der Ausbildung

3 Jahre / Beginn September

Abschluß

Anerkannter Abschluß der Handwerkskammer als Fachpraktiker*in Küche

Ausbildungsort

IB Berufsbildungszentrum Böblingen
Bunsenstraße 18, 71032 Böblingen