

Fachpraktiker*in für **KÜCHE**

Arbeitsgebiete

Fachpraktiker*innen für Küche arbeiten in Großküchen, Kantinen und Restaurants.

Ausbildungsinhalte

- Vorbereitungsarbeiten in der Küche
- Zubereitung von einfachen Vor-, Haupt- und Nachspeisen
- Verarbeitung von pflanzlichen und tierischen Nahrungsmitteln
- Einsatz von Küchengeräten und Maschinen
- Ermittlung des Warenbedarfs

Ausbildungsorganisation

Die praktische Ausbildung erfolgt unter Anleitung einer ausbildenden Person in der Lehrküche. Zusätzlich finden Praktika in entsprechenden Betrieben statt.

Die zuständige Berufsschule ist die Willy-Brandt-Schule in Gießen, in der die theoretischen Kenntnisse vermittelt werden.

Dauer: 3 Jahre

