

Fachpraktiker/in Küche

Berufstyp	Ausbildungsberuf für besondere Personengruppen
Ausbildungsart	Duale Berufsausbildung, geregelt nach Kammerregelungen gemäß §66 Berufsbildungsgesetz (BBiG)/§42m Handwerksordnung (HwO)
Ausbildungsdauer	2 oder 3 Jahre
Lernorte	Betrieb und Berufsschule oder Einrichtung der beruflichen Rehabilitation



■ Was macht man in diesem Beruf?

Fachpraktiker/innen Küche wirken beim Zubereiten und Anrichten von unterschiedlichen Gerichten mit. Sie richten sich dabei nach Rezepten, zum Beispiel für Suppen, Soßen, Gebäck oder Süßspeisen. Je nach Gericht kochen, braten, backen und garnieren sie die Nahrungsmittel. Vor dem Kochen, Braten oder Grillen zerlegen sie Geflügel, schneiden Fleisch zu und säubern Fisch. Außerdem putzen und schneiden sie Gemüse und Salat.

In großen Küchen sind Fachpraktiker/innen Küche meist an der Zubereitung bestimmter Speisen wie Beilagen, Salaten oder Fisch- und Fleischgerichten beteiligt. In kleineren Küchen werden sie im gesamten Küchenbereich eingesetzt. Fachpraktiker/innen Küche nehmen auch Lieferungen von Lebensmitteln und Fertigprodukten an. Sie prüfen die Qualität und lagern die Waren sachgemäß ein. Fachpraktiker/innen Küche halten bei ihren Tätigkeiten stets die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene ein.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe: Großküchen

Arbeitsorte:

- Küchen
- Lagerräume

■ Was ist wichtig?

Anforderungen:

- Handgeschick (z.B. beim Schneiden von Gemüse, beim Garnieren)
- guter Geruchs- und Geschmackssinn (z.B. beim Abschmecken von Gerichten)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim hygienischen Arbeiten in der Küche, beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)

Schulfächer:

- Mathematik (z.B. beim Umrechnen von Mengenangaben)
- Deutsch (z.B. zum Lesen und Verstehen von Rezepten)

■ Welche Voraussetzungen braucht man für die Ausbildung?

Die Ausbildung zum Fachpraktiker bzw. zur Fachpraktikerin Küche kann man auch ohne Schulabschluss beginnen.

Die Agentur für Arbeit stellt fest, wer sich dafür eignet.

■ Was lernt man in der Ausbildung?

Die Auszubildenden lernen beispielsweise:

- wie man Gäste über das Angebot an Speisen informiert
- wie Küchengeräte und Maschinen eingesetzt werden
- wie man den Warenbedarf für einfache Speisen ermittelt
- wie man Speisen zubereitet
- wie man Wurst, Fleisch und Käse schneidet und anrichtet
- wie man klare Suppen herstellt
- wie man Schlachtfleisch zu einfachen Gerichten verarbeitet

■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

