

Fachkraft Küche (m/w/d)

2-jährig und 3-jährig

Fachkräfte Küche finden unter anderem in Restaurants, Hotels, Cateringbetrieben, Ausflugsgaststätten, Café's sowie Küchen mit Gemeinschaftsverpflegung einen Arbeitsplatz. Sie unterstützen Köche und Köchinnen bei der Zubereitung von Speisen und Gerichten und bei den vor- und nachbereitenden Aufgaben. Ebenso sorgen sie für das Wohlbefinden der Gäste. Die Ausbildung wird entsprechend der individuellen Voraussetzungen 2-jährig und 3-jährig angeboten. Sie endet mit einer Prüfung vor der IHK.

Ausbildungsinhalte

- Ernährungslehre
- Anrichten und Garnieren von Gerichten und Speisen
- Annehmen und Einlagern von Waren
- Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Anwenden von Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche
- Umsetzen von Hygienemaßnahmen
- Beachten von Nachhaltigkeitsaspekten, Arbeiten im Team
- Möglichkeiten der Digitalisierung anwenden
- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
- Grundlegende Arbeiten im Service



Besondere Qualifikationen

- Mitarbeit bei der Erstellung kalt-warmer Buffets fürs Catering / Analyse von Aufträgen
- Zubereitung von Menüs
- Gästeorientierung (analysieren/informieren/planen/zubereiten)

Ausbildungsablauf

- Die praktische Ausbildung erfolgt in modern ausgestatteten Ausbildungsräumen bei DON BOSCO SACHSEN in Burgstädt.
- Der Berufsschulunterricht findet in Blockform in Chemnitz statt.
- Zur Vertiefung der Fertigkeiten und Kenntnisse wird in jedem Ausbildungsjahr ein außerbetriebliches Praktikum durchgeführt.

Damit das Leben junger Menschen gelingt.

