

Fachpraktiker für Küche (m/w/d)

Fachpraktiker für Küche finden unter anderem in Restaurants, Hotels und Küchen mit Gemeinschaftsverpflegung einen Arbeitsplatz, auf dem sie unter Anleitung einen speziellen Aufgabenbereich übernehmen. Die Ausbildung dauert 3 Jahre und endet mit einer Prüfung vor der IHK.

Ausbildungsinhalte

- Ernährungslehre
- Vor- und Zubereiten sowie Anrichten von kalten und warmen Speisen
- Herstellen von Kuchen und Süßspeisen
- Getränkekunde
- Arbeiten im Service und Umgang mit Gästen
- Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Sachgemäße Lagerhaltung von Küchenvorräten
- Warenwirtschaft
- Reinigung und Pflege der Räume, Hygiene
- Umweltschutz



Besondere Qualifikationen

- Mitarbeit bei der Erstellung kalt-warmer Büffets für Caterings
- Mitarbeit im Catering-Service
- Speisen- und Getränkeverkauf
- Zubereitung von Drei-Gänge-Menüs
- Arbeiten nach HACCP-Hygienerichtlinien

Ausbildungsablauf

- Die praktische Ausbildung erfolgt in einer modern ausgestatteten Küche der Don Bosco Jugend-Werk Sachsen gGmbH in Burgstädt.
- Der Berufsschulunterricht findet an 2 Tagen in der Woche statt.
- Zur Vertiefung der Fertigkeiten und Kenntnisse wird in jedem Ausbildungsjahr ein außerbetriebliches Praktikum durchgeführt.

Damit das Leben junger Menschen gelingt.