


## Fachpraktiker/in Küche

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

### ■ Was macht man in diesem Beruf?

Fachpraktiker/innen Küche wirken beim Zubereiten und Anrichten von unterschiedlichen Gerichten mit. Sie setzen dabei Rezepte zum Beispiel für Suppen, Soßen, Gebäck oder Süßspeisen ein. 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?

Fachpraktiker/innen Küche arbeiten vor allem in Küchen von Restaurants, Hotels und Kantinen. Auch in Küchen von Krankenhäusern, Pflegeheimen und Jugendherbergen können sie Arbeit finden.

### ■ Was ist wichtig?

- **Sorgfalt** ist bei der Arbeit mit Lebensmitteln besonders wichtig. Die Angaben in den Rezepten muss man genau einhalten.
- Man braucht auch **Verantwortungsbewusstsein**, denn man muss die Hygienevorschriften gewissenhaft beachten.
- Beim Arbeiten in der Küche ist **Handgeschicklichkeit** wichtig, zum Beispiel, wenn man Lebensmittel schneidet oder mit Küchenmaschinen umgeht.
- Angehende Fachpraktiker/innen Küche müssen gut im **Rechnen** sein. Denn wenn sie Speisen nach Rezept zubereiten, müssen sie oft Mengen auf mehr oder weniger Personen umrechnen.
- Damit man die Rezepte versteht, braucht man auch **Lesefähigkeit** und **Textverständnis**.

### ■ Welche Voraussetzungen braucht man für die Ausbildung?

Die Ausbildung zum Fachpraktiker Küche oder 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 zum Beispiel:

- wie man Gäste über das Angebot an Speisen informiert
- wie Küchengeräte und Maschinen vorbereitet und eingesetzt werden
- wie Vorschriften und Grundsätze zur Lebensmittelhygiene angewendet werden
- wie man den Warenbedarf für einfache Speisen und Gerichte auf Grundlage von Rezepturen ermittelt
- wie man Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen und Ernährungsgrundsätzen zubereitet und anrichtet
- wie Teigwaren und Mehlspeisen vorbereitet und zubereitet werden
- wie man Wurst, Fleisch und Käse schneidet und anrichtet
- wie man klare Suppen herstellt
- wie man Schlachtfleisch unterscheidet und zu einfachen Gerichten verarbeitet
- wie Eierspeisen zubereitet und angerichtet werden
- wie man Cremespeisen herstellt
- wie Fertigprodukte unter Berücksichtigung der Zubereitungshinweise verarbeitet und angerichtet werden






## ■ Welche ähnlichen Berufe gibt es?

Ähnliche Ausbildungsberufe sind zum Beispiel:

- Fachpraktiker/in für Bäcker
- Fachpraktiker/in für Fleischer
- Fachpraktiker/in Hauswirtschaft
- Fachpraktiker/in im Gastgewerbe

Man kann auch eine Ausbildung zum Koch oder zur Köchin machen. Das ist ein anerkannter Ausbildungsberuf. Hierfür gibt es Hilfestellungen und Erleichterungen.

## ■ Ausbildungsplatz gesucht? Weitere Informationen gewünscht?

	Ausbildungsstellen und Praktikumsstellen in Betrieben findet man im Internet unter: <a href="http://arbeitsagentur.de">http://arbeitsagentur.de</a> >> JOBBÖRSE
	Wo man eine Ausbildung an einer Schule machen kann, erfährt man im Internet unter: <a href="http://arbeitsagentur.de">http://arbeitsagentur.de</a> >> KURSNET
	Informationen über alle Berufe gibt es im Internet unter: <a href="http://arbeitsagentur.de">http://arbeitsagentur.de</a> >> BERUFENET
	Im Berufsinformationszentrum (BiZ) in den Agenturen für Arbeit kann man sich über Berufe informieren. Die Adressen der Berufsinformationszentren bekommt man hier: <a href="http://arbeitsagentur.de">http://arbeitsagentur.de</a> >> Bürgerinnen & Bürger >> Ausbildung >> Berufsinformationszentren
 Bundesagentur für Arbeit	Telefonnummern für einen Termin zum Beratungsgespräch bei der Agentur für Arbeit findet man hier: <a href="http://arbeitsagentur.de">http://arbeitsagentur.de</a> >> Partner vor Ort