

Arbeitsgebiet:	Fachpraktiker/innen verrichten Arbeiten, die der professionellen Herstellung von Speisen dienen. Sie unterstützen Köche/Köchinnen bei der Speisenzubereitung, übernehmen auch selbst die entsprechende Herstellung. Sie wenden Rezepte für Gerichte aller Art an, z.B. für Suppen, Soßen, Gebäck oder Süßspeisen und bereiten diese vor. Kochen, Braten, Backen und Garnieren sind Teil des Alltags. In großen Küchen sind sie meist an der Zubereitung bestimmter Speisen beteiligt, etwa Beilagen, Salate oder Fisch- und Fleischgerichte. In kleinen Restaurantküchen sind sie eingesetzt als Allround-Fachkräfte im Küchenbereich.
Berufsanforderungen:	<ul style="list-style-type: none"> • Auffassung komplexer Zusammenhänge • Belastbarkeit auch unter Stresssituationen und Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten (Sonntags-, Feiertags- und Nachtarbeit) • Teamfähigkeit (Soziale Kompetenz im Umgang mit Menschen)
Ausbildungsinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> • Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht; Arbeitsablaufsplanung • Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes • Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit sowie Umweltschutz • Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf • Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern; Sachgemäßes Lagern von Küchenvorräten; Wissen über Verarbeitung von Lebensmitteln • Schälen, Schneiden und Putzen von Gemüse, Obst und Salat • Koch- und bratfertiges Vorbereiten von Lebensmitteln • Herstellung Suppen und Soßen; Grillen von Fleisch und Hähnchen • Zubereitung pflanzlicher Nahrungsmitteln • Vorbereitung und Anrichten von Beilagen und Desserts • Vor- und Zubereitung sowie Anrichten einfacher Fleischspeisen • Panieren von Fisch, Zubereiten von Fischfilet, Backen • Frittieren und Dämpfen von Fischfilet, Herstellung von Fischgoulasch und -marinaden; Zubereitung/Anrichten von Fertiggerichten
Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Prüfung:	Die Zwischen- und Abschlussprüfung wird jeweils vor der Industrie- und Handelskammer (IHK) für München und Oberbayern abgelegt. Nach erfolgreicher Teilnahme erhält der/die Absolvent/in das Prüfungszeugnis der IHK, das Ausbildungsabschlusszeugnis des Berufsbildungswerkes sowie das Abschlusszeugnis der Berufsschule.
Berufsaussichten:	Fachpraktiker/innen Küche haben gute Aussichten einen Arbeitsplatz nach bestandener Gehilfenprüfung zu bekommen. Die Einsatzgebiete sind Krankenhäuser, Altenheime, Kantinen und Gastronomie.

Weitere Infos zum Beruf:



<https://berufenet.arbeitsagentur.de>

Ansprechpartner:

Don Bosco Aschau am Inn
Ausbildungsleitung
Waldwinkler Str. 1
84544 Aschau am Inn
Tel. 08638/64-360
E-Mail: info@donbosco-aschau.de
Homepage: www.donbosco-aschau.de