Adolph-Kolping-Schule Dresden

 Berufsschule • Berufsbildende Förderschule • Berufsfachschule Staatlich anerkannte und genehmigte Ersatzschulen

Weberplatz 2 • 01217 Dresden

Telefon: 0351/47895-0 • Telefax: 0351/47895-15 • eMail: info@aksdresden.de

Fachpraktiker Küche

(§66 BBiG/§42m HwO)

Dauer der Ausbildung: 3 Jahre

Voraussetzungen:

- Freude am Kochen
- Grundkenntnisse über Lebensmittel und Getränke
- sicherer Umgang mit Mengen und Gewichten
- selbstständiges Arbeiten nach mündlicher und schriftlicher Anleitung
- 🖶 Arbeiten im Team, Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit



Fachpraktiker 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 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 Küche nehmen auch Lieferungen von Lebensmitteln und Fertigprodukten an. Sie prüfen die Qualität und lagern die Waren sachgemäß ein. Fachpraktiker Küche halten bei ihren Tätigkeiten stets die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene ein.

Ausbildungsinhalte:

- 🖶 Herstellen und Anrichten einfacher Speisen nach Rezept
- 🖶 Zubereiten von Beilagen, Salaten und Nudeln, Anrichten von kalten Platten
- Verarbeitung von Fisch und Fleisch, Zubereitung von Süßspeisen
- richtige Lagerung und Bevorratung von Lebensmitteln
- ≠ richtiger Umgang mit dem Gast im Servicebereich Bedeutung À-la-carte-Geschäfts

Beschäftigungsbetriebe:

- 🔸 in gastronomischen Betrieben, z. B. Cafés, Restaurants, Kantinen oder Cateringfirmen
- in der Hotellerie und Freizeitwirtschaft
- Krankenhäuser, Pflegeheime und Jugendherbergen

Ansprechpartner: Frau Schrammel, E-Mail: schrammel.e@gesa-ag.de