ALFRED-WELKER-
BERUFSSCHULE

Fachpraktiker/-in Küche

Fachpraktiker Küche arbeiten während der dreijährigen Ausbildung in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung z. B. Kantinen und Krankenhäuser und vorzugsweise in gastronomischen Betrieben. Die Ausbildungsziele orientieren sich am Ausbildungsberuf Koch / Köchin. Fachpraktiker Küche bereiten unterschiedliche Gerichte und Speisefolgen zu und richten sie gastgerecht an.

Ausbildungsdauer

- 3 Jahre, gemäß § 66 BBIG

Voraussetzungen

- Zügige und sorgfältige Arbeitsweise
- Anpassungs- und Kommunikationsfähigkeit
- Normale körperliche Belastbarkeit
- Freude am kreativen und genauen Arbeiten

Ausbildungsinhalte

- Einfache Speisen nach Rezept, Ernährungsrichtlinien und Wirtschaftlichkeit herstellen
- Zubereitungen kalter und warmer Speisen (Grundlagen)
- Warenkunde und Lagerhaltung
- Hygiene und Unfallverhütung
- Vorbereitung und Einsatz von Küchengeräten und Maschinen
- Gastorientiertes Arbeiten

Fachpraktiker/-in Küche

Zwischenprüfung

Im 2. Ausbildungsjahr

Abschlussprüfung

In Theorie und Praxis im 3. Ausbildungsjahr vor der Industrie- und Handelskammer Nürnberg für Mittelfranken

Berufsperspektive

- Einsatz in Hotels, Restaurants im In- und Ausland sowie bei Cateringfirmen
- Mögliche Zusatzausbildung zum Vollberuf Koch / Köchin mit einer einjährigen Weiterbildung an unserer Schule

Unser schulisches Angebot

- Verzahnung von theoretischem und praktischem Unterricht
- Unterricht in kleinen Klassen
- Zwei Berufsschultage
- Individueller Förderunterricht
- Lehrkräfte, die langjährige Erfahrung mit Lernförderung bei Jugendlichen und jungen Erwachsenen haben

Informieren Sie sich jetzt!

ALFRED-WELKER-BERUFSSCHULE
Muggenhoferstraße 105
90429 Nürnberg

Telefon 0911-3235-300
Fax 0911-3235-399
E-Mail alfred-welker-berufsschule@bezirk-mittelfranken.de

Besuchen Sie unsere Internetseite
www.alfred-welker-berufsschule.de

BEZIRK MITTELFRANKEN

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union