

Fachpraktiker*in Küche

Hauswirtschaft & Gastronomie



Fachpraktiker*in Küche

Als Fachpraktiker*in Küche (m/w/d) arbeiten Sie in Großküchen, Kantinen und Catering-Firmen sowie im Küchenbereich in Hotels, Restaurants oder Pensionen.

In Ihrer Ausbildung lernen Sie:

- Zubereitung von Speisen
- Einsatz von Küchengeräten und Maschinen
- Ermittlung von Warenbedarf für Speisen
- Anrichten von Wurst- und Käseplatten
- Gäste über das Speisenangebot informieren

Das sollten Sie mitbringen:

- Handgeschick (z. B. beim Schneiden von Gemüse)
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- Deutsch- und Mathematikkenntnisse

Ausbildungsorganisation:

Die Ausbildung dauert 3 Jahre. Die Abschlussprüfung wird vor der IHK abgelegt. Die praktische Ausbildung erfolgt in unserer Küche sowie im hauswirtschaftlichen Bereich und wird durch Praxiserfahrungen in Praktikumsbetrieben ergänzt.

Berufsbildungswerk Neumünster

Am Hohrkamp 54
24537 Neumünster
T 0 43 21 | 90 23 0



bbw-nms.de