



Gruppe  
Norddeutsche  
Gesellschaft  
für Diakonie

Gemeinsam in der

**Mitte**

**FP KÜCHE**

Hauswirtschaft & Gastronomie



Berufsbildungswerk  
Neumünster

## Fachpraktiker/-in Küche

---

Als FP Küche 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 einfache Speisen
- Anrichten von Wurst- und Käseplatten
- Gäste über das Speisenangebot zu informieren

### **Das sollten Sie mitbringen:**

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

### **Ausbildungsorganisation:**

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