



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.