



Die Ausbildung im Überblick:

Fachpraktiker/in Küche ist ein Ausbildungsberuf für Menschen mit Behinderung. Die Ausbildung orientiert sich am anerkannten Ausbildungsberuf Koch/Köchin.

Ausbildungsinhalte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wie man Gäste über das Angebot an Speisen informiert ▪ wie Küchengeräte und Maschinen vorbereitet und eingesetzt werden ▪ wie man den Warenbedarf für einfache Speisen und Gerichte auf Grundlage von Rezepturen ermittelt ▪ wie man Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen und Ernährungsgrundsätzen zubereitet und anrichtet ▪ wie Teigwaren und Mehlspeisen vorbereitet und zubereitet werden ▪ wie man Wurst, Fleisch und Käse schneidet und anrichtet ▪ wie man klare Suppen herstellt ▪ wie man Schlachtfleisch unterscheidet und zu einfachen Gerichten verarbeitet ▪ wie Eierspeisen zubereitet und angerichtet werden
Berufsanforderung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Handgeschick (z.B. beim Schneiden von Gemüse, beim Garnieren) ▪ Guter Geruchs- und Geschmackssinn (z.B. beim Abschmecken von Gerichten) ▪ Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim hygienischen Arbeiten in der Küche, beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften) <p>Die Agentur für Arbeit stellt fest, wer sich dafür eignet.</p>
Wichtige Schulfächer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mathematik (z.B. beim Umrechnen von Mengenangaben) ▪ Deutsch (z.B. zum Lesen und Verstehen von Rezepten)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Berufsaussichten	Fachpraktiker/innen Küche arbeiten in Hotels, Gasthöfen, Pensionen, Restaurants, Kantinen oder bei Catering-Betrieben. Dort arbeiten sie beim Zubereiten von unterschiedlichen Speisen mit. Es gibt zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten. Informationen zu möglichen Weiterbildungen erteilt die zuständige Agentur für Arbeit.

Ansprechpartner:

Don Bosco Aschau am Inn
Ausbildungsleitung
Waldwinkler Str. 1
84544 Aschau am Inn

Tel.: 08638/64-360
www.donbosco-aschau.de