

srh

SRH Berufsbildungswerk Cottbus

Fachpraktiker:in Küche



Starte durch als: Fachpraktiker:in Küche



Als Fachpraktiker:in Küche unterstützt du ein Küchenteam beim Kochen, Braten und Backen. Du bearbeitest die verschiedensten Zutaten fachgerecht, bereitest Gerichte nach Rezepten zu und richtest sie an.

Während du in großen Küchen oft an speziellen Speisen arbeitest, übernimmst du in kleineren Küchen vielfältige Aufgaben im gesamten Küchenbereich.

Du bist außerdem zuständig für die Annahme und Lagerung von Lebensmittellieferungen und verantwortlich dafür, dass Lebensmittelhygienevorschriften eingehalten werden.

Dein Ziel: Das lernst du.

- Wie bereite ich verschiedene Gerichte zu?
- Wie organisiere ich meinen Arbeitsplatz?
- Wie arbeite ich effektiv im Team?
- Wie setze ich meine Kreativität in der Küche ein?
- Wie gestalte ich Preise und kalkuliere Kosten?

Deine Stärken: Das solltest du mitbringen.

- Geschicklichkeit
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- Gute Umgangsformen und Teamfähigkeit

Das sind die Schwerpunkte deiner Ausbildung.

- Du erlernst die Zubereitung und das Anrichten von Speisen.
- Du bereitest Fleisch, Fisch und Gemüse vor.
- Du nimmst Lebensmittel an und lagerst sie fachgerecht.
- Du arbeitest unter Einhaltung der Lebensmittelhygienevorschriften.
- Du entwickelst kreative Ideen für die Präsentation von Gerichten.

Deine Perspektiven: Das kannst du nach deiner Ausbildung machen.

Die Ausbildung dauert 3 Jahre und schließt mit einer IHK-Prüfung ab. Mit diesem zertifizierten Abschluss stehen dir viele Türen im Gastronomiebereich offen. Du kannst weiterführende Qualifikationen erwerben und dich beispielsweise zum Koch oder zur Köchin ausbilden.

**Du hast Fragen?
Wir sind für dich da.
Rufe uns an oder schreibe uns.**

**Team Aufnahme
+49 355 477 455-36
cottbus.bbw@srh.de**

Fotonachweise:
Daniel Mangatter