



Fachkraft Küche

Schnellstraße in die Profi-Küche

Der neue zweijährige Ausbildungsberuf in der Küche – Chance für Jugendliche und für Ausbildungsbetriebe!

Fachkräfte Küche kennen sich aus mit dem Küchen-Einmaleins: Sie lernen die Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln aller Art. Sie wissen, wie einfache Speisen und Gerichte aus Fleisch, Fisch und Gemüse zubereitet werden. Sie können Salate und Desserts anrichten und garnieren und einfache Suppen und Soßen herstellen. Außerdem nehmen sie Waren an, lagern sie ein und kennen sich mit Hygiene aus. Der neue Ausbildungsberuf Fachkraft Küche richtet sich an alle, die professionelles Kochen von Grund auf praktisch lernen wollen, sich jedoch weniger mit Theorie und Zahlen beschäftigen möchten.

Key Facts

- Mehr Praxis, weniger Theorie in der Ausbildung
- Fachkräfte Küche werden überall gebraucht und ausgebildet: In Restaurants und Hotels, aber auch in Kantinen, Mensen oder bei Catering-Firmen.
- Dauer: Zwei Jahre
- Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)
- Voraussetzungen: Wer Fachkraft Küche werden möchte, sollte handwerklich geschickt sein und gerne mit den Händen und im Team arbeiten. Zudem helfen ein guter Geschmackssinn, Sorgfalt, genauso wie Stressresistenz und eine gewisse körperliche Fitness.
- Schulabschluss: Ein bestimmter Schulabschluss ist nicht vorgeschrieben. Eine Ausbildung zur Fachkraft Küche kann mit der nötigen Motivation und Engagement auch von Nachwuchskräften bewältigt werden, die bisher in der Schule und bei Prüfungen nicht so erfolgreich waren.

- Gute Zukunftsperspektive: Wer möchte, kann anschließend mit einer Ausbildung zum Koch weitermachen.

Ausbildungsinhalte auf einen Blick

- Zubereiten von Salaten, Eierspeisen und Gemüsegerichten
- Zubereiten von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Zubereiten von Sättigungsbeilagen
- Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten
- Anrichten und Garnieren von Gerichten und Speisen
- Annehmen und Einlagern von Waren
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
- Anwenden von Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten im Team

Impressum

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.
(DEHOGA Bundesverband)
Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin
Fon 030 726252-0, Fax 030 726252-42
info@dehoga.de, www.dehoga.de