

WIR STELLEN EIN

Fachkraft Küche

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. Als Fachkraft Küche kennen Sie 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. Dafür lernen sie unterschiedliche Arbeits- und Schnitttechniken und Garverfahren sowie den Umgang mit Rezepturen und Küchengeräten. Außerdem können sie Waren annehmen und einlagern und kennen sich mit Hygiene aus.

Nach erfolgreichem Abschluss können Ausbildungsbetrieb und Auszubildender vereinbaren, dass die Ausbildung fortgesetzt wird und noch der Abschluss als Köchin oder Koch erworben wird.

Key Facts:

- Die Ausbildung zur Fachkraft Küche dauert planmäßig zwei Jahre.
- Es ist kein bestimmter Schulabschluss vorgeschrieben.
- Die Ausbildung findet im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche) statt.
- Kostenfreie Verpflegung (Essen & Getränke) während der Arbeitszeit
- Die Uniform wird gestellt und kostenfrei gereinigt
- Hausinterne & vielseitige Schulungen
- Jährliche ausbildungsorientierte Weiterbildungsfahrten

Ausbildungsinhalte:

- 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

Weiterbildungsmöglichkeiten:

Interessante und abwechslungsreiche Arbeitsorte für Fachkräfte Küche gibt es in allen Arten von Hotels und Restaurants und auch in der Gemeinschaftsgastronomie. Wer sich weiterentwickeln will, kann noch eine **Ausbildung zum Koch oder zur Köchin** anschließen und so weiter aufsteigen. Deine Bewerbung nehmen wir gerne per Email entgegen.... Selbstverständlich stehen wir auch für Fragen zur Verfügung.

Ihr Coach, Fragenbeantworterin und Starthelferin:
Nicole Lingner | Telefon: +49 (0)661/ 8330-906
Nicole.lingner@hotel-fulda-mitte.de