



Fachpraktiker Küche

**CJD Berufsförderungswerk Koblenz
gemeinnützige GmbH**

Sebastian-Kneipp-Straße 10
56179 Vallendar

0261/ 64 06-229 oder -362
info@bfw-koblenz.de

Ein
Teil des

cjd
Das Bildungs- und
Sozialunternehmen

Einsatzmöglichkeiten

Beiköche arbeiten in Restaurants, Hotelküchen, unterschiedlichsten Restaurationen der Systemgastronomie wie z. B. in Mensen, Kaufhäusern, Krankenhäusern und Pflegeheimen, bei Catering-Firmen und auf größeren Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen. Sie können auch in der Lebensmittelindustrie Fertiggerichte und Tiefkühlspeisen herstellen. Neben einer hohen Konzentration ist auch ein Gespür für Ästhetik gefragt. Denn das Auge isst immer mit.

Tätigkeitsfelder

- bereiten Zutaten für unterschiedlichste Speisen vor (waschen, wiegen, schneiden)
- unterstützen bei der Zubereitung der Speisen
- richten Speisen optisch ansprechend an
- lagern neue Lebensmittel unter Anleitung ein, führen regelmäßig Bestandskontrollen durch und behalten die Verfallsdaten im Auge
- beseitigen unter Anleitung verdorbene Ware, Speisereste und Verpackungsmaterialien
- räumen Küche, Spezialräume sowie den Arbeitsplatz auf und reinigen alle Arbeitsmittel und Maschinen
- unterstützen Küchenhilfskräfte in der Spülküche
- müssen Hygienevorschriften beachten



Ausbildungsorganisation

Die Ausbildung beinhaltet mehr als nur das eigentliche Kochen: Während Sie im ersten Jahr die kalte Küche (Vorspeisen, Salate, Desserts) kennenlernen, werden Ihnen zahlreiche Kenntnisse auf den Gebieten Ernährungslehre, Lebensmittelhygiene sowie sachgerechter Umgang mit Arbeits- und Lebensmitteln vermittelt. Ebenso stehen Berufs- und Sicherheitsvorschriften sowie Lebensmittel- und Arbeitsrecht auf dem Lehrplan. Im zweiten Jahr lernen Sie nicht nur alles über die warme Küche (Suppen, Saucen, Fleisch etc.), sondern auch alles über Abfalltrennung und Umweltschutz. Ein Erste-Hilfe-Lehrgang rundet die Ausbildung ab.

Beginn der Ausbildung

- halbjährlich

Dauer

24 Monate inkl. Berufsschule (Duales System), davon

- 18 Monate im BFW
- mind. 6 Monate praktische Phase in Unternehmen

Abschluss

- IHK-Abschluss