

Fachpraktiker/in Küche

(Beikoch/köchin)

Zielgruppe: Ausbildung für behinderte Menschen mit Förderbedarf (Reha-Ausbildung) nach § 117 Drittes Buch Sozialgesetzbuch - SGB III

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Qualifizierung findet über Unterweisungen, Praxis, Theorie und betriebliche Praktika statt.

Inhalte der Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/in Küche sind

- Kenntnisse über zu verarbeitende Lebensmittel, Lagern von Küchenvorräten
- Lebensmittel zur Verarbeitung vorbereiten
- Zerlegen von Schlachtfleisch, Wurstsorten kennen
- Zubereiten von Fisch- und Fleischgerichten, Eierspeisen, Beilagen, Salaten
- Zubereiten von Desserts und Kompotten
- Ansetzen von Suppen und Grundsoßen
- Weiterverarbeitung von Abgängen zu Ragouts, Farcen, usw.
- Anrichten der hergestellten Speisen
- Pflegen und Instandhalten von Maschinen und Arbeitsgeräten der Großküche
- Hygiene am Arbeitsplatz

Stütz-/Förderunterricht sowie pädagogische Einheiten, werden in Kleingruppen umgesetzt.

Berufsschule Wilhelm-Maybach-Schule, Reutlingen.
Im Rahmen der Ausbildung werden Praktika im Gastronomiebereich und in Großküchen durchgeführt

Prüfungen

Zwischenprüfung nach 1 ½ Jahren, Abschlussprüfung nach 3 Jahren, durch die IHK Reutlingen.

Spätere Arbeitsbereiche

Einsatz im Gastronomiebereich, Kantinen, Großküchen von Heimen und andere Einrichtungen, sowie in der Lebensmittelindustrie.

Kosten

Erforderliche Unterlagen (Fachbücher und Skripte), sind Bestandteil der Maßnahmekosten

Wir tun mehr

Wir haben ein offenes Ohr für die kleinen und großen Sorgen, egal wie ausweglos die Situation scheint. Erfahrene Fachkräfte beraten und unterstützen Sie.

So finden Sie uns



Information und Beratung

Haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an - wir stehen Ihnen zur Beantwortung gerne zur Seite.

ABA Ausbildungs- und Berufsförderungsstätte Albstadt e. V.

Auf Lauen 12-17, 72461 Albstadt-Onstmettingen
Telefon 07432 208 0 - Telefax 07432 208-29

Ansprechpartnerin

Sabine Holstein, Telefon 07432 208-200
Sabine.Holstein@aba-albstadt.de