

Ausbildung gesucht?

Der neue Ausbildungsberuf **Fachkraft Küche** richtet sich an alle, die professionelles Kochen von Grund auf lernen möchten!

Wenn Sie ...

- ... Ihre praktischen Fähigkeiten in den Vordergrund stellen möchten,
- ... gerne in der Küche arbeiten,
- ... sehr gute berufliche Perspektiven in der Gastronomie suchen,
- ... schon nach zwei Jahren eine Ausbildung abschließen möchten,
- ... bisher noch keinen Schulabschluss erreicht haben....

dann ist die Ausbildung zur Fachkraft Küche das Richtige für Sie!



Was erwartet mich?

Die Ausbildung findet im Betrieb und in der Berufsschule statt. **Ausbildungsinhalte** sind z.B.:

- Zubereitung von Speisen und Gerichten aus Fleisch, Fisch und Gemüse
- Anrichten von Salaten, Desserts, Soßen und Suppen
- Annahme und fachgerechte Lagerung von Waren und Lebensmitteln

In der Schule werden **Fachtheorie und Fachpraxis** in Lernfeldern unterrichtet:

Lernfelder: 1. Ausbildungsjahr	
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb präsentieren
2	Waren bestellen, annehmen, lagern, pflegen
3	In der Küche arbeiten
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen
Lernfelder: 2. Ausbildungsjahr	
6	Suppen, Saucen herstellen und präsentieren
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren

Es wird eine **Ausbildungsvergütung** bezahlt.

Wie läuft die Ausbildung ab?

Dauer der Ausbildung: 2 Jahre

Organisation der Ausbildung:

- **im ersten Ausbildungsjahr**
2 Tage Berufsschule/ 3 Tage Betrieb
- **im zweiten Ausbildungsjahr**
1 Tag Berufsschule/ 4 Tage Betrieb

Prüfung und Abschluss:

- Zwischenprüfung nach 12 Monaten
- Abschlussprüfung schriftlich, mündlich und praktisch
- Berufsabschluss „Fachkraft Küche“
- Bei guten Leistungen ist der Einstieg in das 3. Ausbildungsjahr zum Koch/zur Köchin möglich!



Welche Voraussetzungen muss ich erfüllen?

- Motivation und Engagement für eine zweijährige Ausbildung!
- Es wird kein bestimmter Schulabschluss vorausgesetzt.
- Sorgfalt, Belastbarkeit und handwerkliches Geschick sind ebenso wichtig wie ein guter Geschmacks- und Geruchssinn.
- Ausbildungsvertrag mit einem geeigneten Ausbildungsbetrieb!



Wie bekomme ich einen Ausbildungsplatz?

Für die 2-jährige Ausbildung zur Fachkraft Küche muss ein **Ausbildungsvertrag mit einem geeigneten Betrieb** abgeschlossen werden. In den BBS Buxtehude findet der schulische Teil der Ausbildung statt.

Wir helfen einen Ausbildungsplatz zu finden!

Wir unterstützen gerne bei der Suche nach geeigneten Ausbildungsbetrieben und stehen Ihnen für weitere Fragen zur Ausbildung zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an das Schulbüro der BBS Buxtehude oder an die zuständige Koordinatorin:

**Abteilung Hauswirtschaft und Pflege/
Berufseinstiegsschule:**

Stefanie Sethe 04161/ 5557 223

Berufsbildende Schulen Buxtehude
Konopkastraße 7
21614 Buxtehude
Telefon: +49 (4161) 5557 0 Büro
Telefax: +49 (4161) 5 55 107
e-Mail: verwaltung@bbs-buxtehude.de



**Neuer Ausbildungsberuf
(2-jährig)**



Fachkraft Küche

NEU!