

Küche



*Fachpraktiker/in Küche
(Beikoch/Beiköchin)*

Koch/Köchin

 **Kontakt**

*BBW Nordhessen
Mengeringhäuser Str. 3
34454 Bad Arolsen*

Fon 05691 804-116

*BBW Nordhessen
Hoffmann-v.- Fallersleben-Str. 21
34117 Kassel*

Fon 0561 72890-120

kontakt@bbw-nordhessen.de

www.bbw-nordhessen.de



Wenn Sie Interesse an einer Ausbildung im BBW Nordhessen haben, wenden Sie sich bitte an eine Rehagerung der Arbeitsagentur in Ihrer Nähe. Sie bekommen dort nähere Informationen über Ausbildungsmöglichkeiten und Ansprüche auf weitere Hilfen. In Zusammenarbeit mit Ihrer Schule und Ihren Eltern wird die Rehagerung versuchen, Ihre Stärken und Ihren Berufswunsch herauszufinden.

Gleichzeitig können Sie sich gern an uns wenden. Auf Wunsch beraten wir Sie, Ihre Eltern und Ihre Lehrerinnen und Lehrer zu Ausbildungsmöglichkeiten im BBW Nordhessen oder sind Ihnen behilflich beim Kontakt zur Arbeitsagentur.

Sie können uns auch gerne nach Terminabsprache besuchen!

Küche



Welche Tätigkeiten führen sie aus?

Fachpraktiker/innen Küche

unterstützen Köche und Köchinnen bei der Zubereitung von Speisen, übernehmen aber auch selbst die entsprechende Herstellung. Sie kochen, braten, backen und garnieren. In großen Küchen sind sie meist an der Zubereitung bestimmter Speisen beteiligt, z. B. Beilagen, Salate oder Fisch- und Fleischgerichte.

Köche und Köchinnen

verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen notwendig sind. Sie kennen die Rezepte, erstellen den Speiseplan und beschaffen die Lebensmittel und Zutaten. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge zubereitet sind. Darüber hinaus gehört es zu ihren Aufgaben, Preise zu kalkulieren und Gäste zu beraten.

Wo arbeiten sie?

Gute Beschäftigungsmöglichkeiten gibt es im Hotel- und Gaststättengewerbe, aber auch in Kantinen sozialer und betrieblicher Einrichtungen. Ein Einsatz im Catering-Service ist möglich. In kleinen Restaurantküchen werden sie als Allround-Fachkräfte im gesamten Küchenbereich eingesetzt.

Dauer: 3 Jahre

Beginn: Nach den Sommerferien mit einer Probezeit von 4 Monaten

Ende: Abschlussprüfung vor der Industrie- und Handelskammer

Weiterqualifizierung Beikoch/Beiköchin:

Mit einem guten Abschluss besteht die Möglichkeit, die Ausbildung zum/zur Koch/Köchin zu absolvieren.

Weiterqualifizierung Koch/Köchin:

Diätkoch/Diätköchin
Küchenmeister/in

