

Fachpraktiker/in Küche

AUSBILDUNGSDAUER: 3 Jahre



VORAUSSETZUNGEN:

- Erfüllung der Vollzeitschulpflicht (10 Schuljahre) oder
- 9 Schuljahre und ein Berufsvorbereitungsjahr
- wenn Ausbildungsreife nicht erreicht wird, folgt eine Berufsvorbereitende Bildungsmaßnahme z.B. im OEBW in Leinefelde
- gesundheitliche Eignung
- Zuweisung und Bewilligung durch die Bundesagentur für Arbeit / Berufsberatung - Team Reha

ORGANISATION:

- Abschluss eines Berufsausbildungsvertrages und Eintragung bei der Industrie- und Handelskammer / IHK Erfurt
- Berufspraktische Ausbildung in der außerbetrieblichen Ausbildungsstätte des OEBW in Leinefelde;
- Berufstheoretische Ausbildung in der Förderberufsschule des OEBW in Leinefelde

Unterrichtsfächer sind Ernährungslehre, Nahrungsmittelkunde, Fachrechnen, Deutsch, Wirtschaftslehre, Sozialkunde, Kommunikation, Verfahrenslehre, Informatik, Sport und Förderunterricht

- Betriebspraktika ab dem 2. Ausbildungsjahr im Hotel- und Gaststättenwesen
- weitere Inhalte der Ausbildung:
 - Teilnahme an Exkursionen in Betriebe
- Besuch von Fachmessen und -ausstellungen
- ständige sozialpädagogische Betreuung und individuelle Lernförderung



AUSBILDUNGSGEHALT:

- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz
- Umgang mit Gästen
- Arbeitsplanung, Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- Hygiene
- Warenwirtschaft
- Einsatz einfacher arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- Verarbeiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Vor- und Zubereitungsarbeiten in der kalten Küche
- Herstellen von Grundsuppen und Grundsoßen
- Verarbeiten von Fleisch, Geflügel und Fisch
- Zubereitung einfacher Speisen aus Molkereiprodukten und Eiern
- Herstellen und Anrichten von einfachen Frucht- und Süßspeisen
- Verarbeiten von Halbfertig- und Fertigprodukten

