

## ABSCHLUSS; PRÜFUNGEN:

- Ausbildung 3 Jahre

### Zwischenprüfung

zur Ermittlung des Ausbildungsstandes, vor dem Ende des 2. Ausbildungsjahres - Anfertigen einer Arbeitsprobe

- Arbeitsschritte planen
- Anwenden von Arbeitstechniken
- Präsentieren der Arbeitsprobe

### Abschlussprüfung

#### THEORIE:

- Technologie
- Fachrechnen
- Wirtschafts- und Sozialkunde

#### PRAXIS:

- Zubereitung eines Menüs
- Zusammenstellung aus offenem Warenkorb
- Führen eines arbeitsbezogenen Fachgespräches

- bei erfolgreichem Berufsschulabschluss -  
Erwerb des gleichgestellten HS-  
Abschlusses

Ausbildung zum Fachpraktiker/in Küche  
endet mit der Abschlussprüfung und dem  
Facharbeiterabschluss

## FORTBILDUNGSMÖGLICHKEITEN:

Ausbildung zum Koch / zur Köchin möglich

## EINSATZ, TÄTIGKEIT:

In Gaststätten- und Hotelgewerbe, in Küchen  
der Gemeinschaftsverpflegung  
z.B. Krankenhäuser, Alten- und Pflegeheime

Für weitere Auskünfte und Informationen  
stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

## FACHPRAKTIKER/IN KÜCHE



## AUSBILDUNGSSTÄTTEN

Hertzstraße 41  
37327 Leinefelde-Worbis

Tel.: 03605 - 58 02 31  
Fax.: 03605 - 58 02 42  
mail: info@oebw-ev.de

Vorm Pfaffenstiege 7  
37327 Leinefelde-Worbis  
Tel.: 03605 - 58 00 31  
Fax.: 03605 - 58 00 36



OBEREICHSFELDER BILDUNGSWERK E.V.

Mitglied im Paritätischen Wohlfahrtsverband  
Freier Träger der Jugendhilfe

Zertifiziertes Qualitätsmanagement  
AZAV §178 SGBIII