

FACHBEREICH

ERNÄHRUNG GASTRONOMIE HOTELLERIE

BILDUNGSGANG

Fachkraft Küche

FK



VORAUSSETZUNG

- Abgeschlossener Ausbildungsvertrag

DAUER

- 2 Jahre
- Unter bestimmten Voraussetzungen kann eine verkürzte Ausbildungszeit beantragt werden

ERREICHBARE ABSCHLÜSSE

- Erweiterter Erster Schulabschluss (HSA 10)
- Mittlerer Schulabschluss (FOR)
- Mittlerer Schulabschluss mit Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe (FOR-Q)

BESCHREIBUNG

Fachkräfte in der Küche verrichten, nach einer nur zwei-jähriger Ausbildungszeit, alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Es ist aber nicht allein das Kochen, was eine gute Fachkraft Küche ausmacht. In einem Team zu arbeiten und seine Ideen einzubringen, selbstständig zu arbeiten sowie in stressigen Situationen cool zu reagieren, zeichnen die Fachkraft Küche ebenfalls aus. Neue Ernährungsformen, Gesundheit und Speisekartenbezeichnung spielen eine immer wichtigere Rolle in diesem Berufsfeld.

Im Bildungsgang erwarten Dich wöchentlich durchschnittlich 12 Unterrichtsstunden, spannende Projekte und folgende Lernfelder:

- Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren
- Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen
- In der Küche arbeiten
- Das Restaurant vorbereiten und pflegen
- Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen

- Suppen und Saucen herstellen und präsentieren
- Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren
- Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren
- Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten
- Süßspeisen herstellen und präsentieren

INFOS UNTER DER KONTAKTADRESSE:

Sophie-Scholl Berufskolleg

für Gesundheitsmanagement und europäische Bildung

Dahlmannstraße 26, 47169 Duisburg

E-Mail: beratung@sophie-scholl-bk.eu

Web: www.sophie-scholl-berufskolleg.de

BILDUNGSGANG FK

