

Was macht man als Fachpraktiker/in Küche?

Man arbeitet mit anderen gleichgesinnten in der Küche und im Service zusammen.

Das heißt



man ist ein Teil eines Teams das geleitet von einem Küchenchef/in gemeinsam Aufgaben erfüllt, die im voraus gemeinsam besprochen und festgelegt wurden.

Man steht neben erfahren Köchen/innen und hilft ihnen bei der Vor- und Zubereitung der Gerichte.

Dazu gehören: - Lebensmittel vom Lieferanten annehmen und aufräumen.

- putzen und waschen von Gemüse und Salaten.
- Fleisch vor- und zubereiten.
- Beilagen, Salate zubereiten.
- Teller, Platten anrichten und präsentieren.
- bei Sonderveranstaltungen (Hochzeiten, Geburtstagen etc.) mitwirken.

Beantworte folgende Fragen:

- Isst du gerne ?		Ja		Nein
- möchtest du Abwechslung in deinem Beruf ?		Ja		Nein
- möchtest du dich bewegen ?		Ja		Nein
- hast du Lust im Team zu arbeiten ?		Ja		Nein
- bist du bereit auch mal Abends und am Wochenende zu arbeiten, und dafür unter der Woche frei zu haben.		Ja		Nein
- bist du körperlich belastbar ?		Ja		Nein
- möchtest du einen außergewöhnlichen Beruf haben ?		Ja		Nein

Hast du die Mehrheit der Fragen mit **Ja** beantwortet, ist der Beruf Fachpraktiker/In Küche durchaus was für dich.

In der Ausbildung lernt man etwas über:

- den Umgang mit Lebensmittel.
- die richtige Ernährung.
- die Zubereitung von Suppen, Salaten, Beilagen , Soßen sowie Fleisch und Fisch.
- Getränke.
- Servicekunde.

Situationen aus dem praktischen Unterricht:

Braten von Frikadellen.



Schneiden von Gemüsewürfel.

