



Fachkraft Küche (m/w/d)

Fachkräfte Küche bereiten Lebensmittel auf unterschiedlichste Weise zu, sind aber ebenso für die Planung, den Einkauf und die Lagerhaltung von Lebensmitteln verantwortlich. Die Vor- und Zubereitung von Speisen aller Art bietet viele kreative Möglichkeiten. Köche und Köchinnen sind in Restaurants, Hotels, und Kantinen, aber auch in Cateringfirmen tätig. Die fachlichen Kenntnisse und Fertigkeiten werden im Rahmen der Umschulung in einer EU-zertifizierten Großküche in der bbv Akademie erworben.

Ausbildungsmodule:

- Theorie Grundlagen der Warenkunde
- Fachspezifische Theorie inkl. Wirtschafts- und Sozialkunde
- Praktische Grundlagen der Gastronomie
- Arbeitstechniken wie z.B. schneiden, parieren
- Verarbeiten von Gemüse, Fleisch und Fisch
- Zubereiten von warmen und kalten Speisen
- Menügestaltung und Umsetzung
- Betriebliche Ausbildungsphasen
- Service- und Getränkekunde
- Prüfungsvorbereitung Theorie und Praxis

Ausbildungsverlauf:

Beginn: März (KW 12) und Oktober (KW 42) jeweils am Dienstag
Dauer: 16 Monate / 69 Wochen / 2682 Unterrichtseinheiten plus 468 Stunden betriebliche Lernphase
Arbeitszeit: Mo. - Do. 7:50 Uhr bis 16:50 Uhr / Fr. 7:50 Uhr bis 14:30 Uhr
Unterrichtsform: Hybridunterricht (praktische Inhalte werden in Präsenzform vermittelt)

Teilnehmerzahl: 12 Personen

Abschluss:

IHK-Facharbeiterbrief Fachkraft Küche, Zeugnis und Zertifikat der bbv Akademie (Prüfung durch die IHK Hochrhein-Bodensee)

Voraussetzung:

- Ausreichende Deutschkenntnisse

Außerdem sind folgende Eigenschaften von Vorteil:

- Hauptschulabschluss, andere Berufsausbildung und/oder mehrjährige Berufserfahrung
- Handwerkliches Geschick

Persönliches Beratungsgespräch und Eignungsfeststellung

Förderung:

Förderung ist über einen Bildungsgutschein durch die Bundesagentur für Arbeit oder das Jobcenter sowie über die Rentenkasse oder weitere öffentliche Träger möglich.

Stand: 11-2024



Wir sind zertifiziert nach
DIN EN ISO 9001 und
zugelassen nach AZAV