



Fachpraktiker Küche

Multitalente in der Küche



Was machen Fachpraktiker Küche?

Fachpraktiker Küche helfen den Köchen bei der Arbeit. Es gibt viele verschiedene Gerichte, deshalb haben Fachpraktiker Küche viele verschiedene Arbeiten. Sie bereiten z.B. Salate, Vorspeisen oder Teile eines Menüs zu. Sie helfen auch beim Einkaufen oder beim Abspülen. In ihrer Ausbildung lernen sie, wie man Lebensmittel richtig lagert und Hygienevorschriften einhält.

Das sind wichtige Aufgaben:

- Speisen und Beilagen zubereiten
- Speisen anrichten
- Lebensmittel richtig lagern
- Großküchengeräten bedienen
- Geräte reinigen und pflegen

Dauer: 3 Jahre

Du hast einen guten Geschmackssinn, bist

körperlich belastbar und hast eine gute Feinmotorik?

Dann werde Fachpraktiker Küche!