

# Fachpraktiker Küche (Beikoch)

## Die Tätigkeit im Überblick

Beiköche bereiten einfache Speisen zu, richten Buffets an und bereiten Speisen und Gerichte vor.

## Die Ausbildung im Überblick

Die 3-jährige Ausbildung wird im Gastgewerbe und in Einrichtungen mit Großküchen (z.B. Heimen und Krankenhäusern) durchgeführt. Die Ausbildung orientiert sich am anerkannten Ausbildungsberuf Koch/Köchin. Bei guter Eignung kann auch der Beruf Koch erlernt werden.

## Fachpraktiker Küche finden Beschäftigung

- Großküchen und Kantinen
- Pflege- und Altenpflegeeinrichtungen
- Gaststätten und Restaurants
- Systemgastronomie



### **Zuständige Berufsschule:**

Die zuständige Berufsschule ist die Berufsschule Muggenhoferstraße in Nürnberg.

### **Im Ausbildungsbetrieb lernen die Auszubildenden beispielsweise:**

- Gäste über das Angebot an Speisen informieren
- Küchengeräte und Maschinen vorbereiten und einsetzen
- Warenbedarf für einfache Speisen und Gerichte auf Grundlage von Rezepturen ermitteln
- Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen und Ernährungsgrundsätzen zubereiten und anrichten
- Teigwaren und Mehlspeisen vorbereiten und zubereiten
- Wurst, Fleisch und Käse schneiden und anrichten
- klare Suppen herstellen
- Schlachtfleisch unterscheiden und zu einfachen Gerichten verarbeiten
- Eierspeisen zubereiten und anrichten

Darüber hinaus werden während der gesamten Ausbildung Kenntnisse über Themen wie Rechte und Pflichten während der Ausbildung, Organisation des Ausbildungsbetriebs und Umweltschutz vermittelt.

### **Zugangsvoraussetzungen**

Vorausgesetzt wird in der Regel eine Eignungsuntersuchung, die durch die zuständige Agentur für Arbeit veranlasst wird.

**Gerne kannst Du den Beruf in einem Praktikum bei uns ausprobieren.**