

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.