



## Wir bringen Farbe in das Menü

### Fachpraktiker Küche (m/w/d)



#### Was machst Du in diesem Beruf?

- Zubereiten und Anrichten von Speisen
- Kochen, Braten, Backen und Garnieren
- Zerlegen von Geflügel, Schneiden von Fleisch und Säubern von Fisch
- Putzen und Schneiden von Gemüsen und Salat
- In großen Küchen: Zubereitung bestimmter Speisen
- In kleinen Küchen: Einsatz im gesamten Küchenbereich
- Annahme von Lieferungen und Prüfen der Qualität
- Sachgemäße Lagerung der Ware
- Einhaltung der Hygienevorschriften

#### So läuft Deine Ausbildung ab

- Dauer: 3 Jahre
- Lernorte: Berufsbildungswerk Rummelsberg, externe Berufsschule und betriebliche Praktika

#### Das bringst Du mit

- Geschicklichkeit
- Freude an der Zubereitung von Speisen
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- Teamfähigkeit
- Wichtige Schulfächer: Mathematik und Deutsch
- Ausbildung auch ohne Schulabschluss möglich

#### Deine Perspektiven nach der Ausbildung

- Staatlich anerkannter Ausbildungsabschluss
- Sehr gute Vermittlungschancen
- Einsatzorte: Küche und Lagerräume in Großküchen, Hotels, Restaurants und Gasthöfen

#### Berufsbildungswerk Rummelsberg

**Claudia Wittenzellner**  
Leiterin Kundenservice  
Tel. 091 28 50-3703

Rummelsberg 74  
90592 Schwarzenbruck  
bbw-kundenservice@rummelsberger.net



**Berufsinformationen**