

Ausbildungsinhalte – Auszug aus der Verordnung Fachkraft Küche (Ausbildungszeit 2 Jahre)

Integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (gesamte Ausbildungszeit)

- Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht
- Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit,
- Umweltschutz und Nachhaltigkeit
- Digitalisierte Arbeitswelt
- Durchführung von Hygienemaßnahmen

Erstes Ausbildungsjahr

- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin
- Annahme und Einlagerung von Waren
- Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
- Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (z.T. erst im zweiten Ausbildungsjahr)
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst
- Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen (z.T. erst im zweiten Ausbildungsjahr)
- Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts

Zweites Ausbildungsjahr

- Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen (z.T. bereits im ersten Ausbildungsjahr)
- Zubereitung von Sättigungsbeilagen
- Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten