

Fachkraft Küche

Rasante Ausbildung an Pfannen und Töpfen: Schon nach zwei Jahren darfst du dich Fachkraft Küche nennen. Das Kücheneinmaleins beherrscht du danach spielend. Diese Möglichkeit überzeugt alle, die schnell in den Beruf einsteigen wollen. Und wenn du Lust hast, hängst du einfach noch ein Jahr dran und wirst doch gleich Koch oder Köchin!

Was erwartet dich in diesem Beruf?

Weniger Theorie, mehr Praxis: Das ist das Ziel des Ausbildungsberufs Fachkraft Küche. Dabei lernst du in zwei Jahren professionelles Kochen. Du erfährst, wie Lebensmittel verarbeitet und daraus einfache Speisen zubereitet werden. Du richtest Salate und Desserts an, bist ein Talent beim Garnieren und stellst Suppen und Soßen her. Nach dem Abschluss entscheidest du, ob du noch ein Jahr dranhängst und Koch oder Köchin wirst.

Faktencheck



Schulabschluss und Noten eher zweitrangig, wichtiger sind Motivation und Engagement



zweijährige Ausbildung – Praxis im Ausbildungsbetrieb, Theorie in der Berufsschule



im ersten Lehrjahr und 600 Euro, im zweiten 700 Euro



Arbeitsorte in Hotels, Restaurants und Gemeinschaftsgastronomie wie in Schulen, Mensen, Krankenhäusern, Altersheimen und Betriebskantinen; weitere Ausbildung zu Koch/Köchin auch später möglich

Was solltest du für den Job mitbringen?

Wer praktisch veranlagt ist, für den ist dieser Ausbildungsberuf ideal. Weil weniger Theorie vermittelt wird, eignet er sich auch für Menschen, die noch Mühe mit der deutschen Sprache haben. Ansonsten solltest du stressresistent und ein Teamplayer sein. Gefragt sind aber auch handwerkliches Geschick und guter Geschmackssinn. Wenn du beim Erfüllen von Aufgaben außerdem eine gute Portion Sorgfalt mitbringst, ist das für diesen Job ideal.



Was lernst du in der Ausbildung?

Fachkräfte Küche erhalten ihre Ausbildung in Restaurants und Hotels, aber auch in Kantinen, Mensen oder bei Catering-Firmen. Während dieser Zeit bereitest du Lebensmittel aller Art zu und machst daraus Salate, Eierspeisen, Suppen, Soßen, Gemüsegerichte oder Köstliches aus Fleisch und Fisch. Du lernst, wie du Gerichte anrichtest und garnierst. Du erfährst Grundlegendes zum Lagern von Waren und kennst dich am Ende der Ausbildung mit allen Geräten und Arbeitsmitteln in der Küche aus. Bei all dem spielen die Themen Hygiene und Nachhaltigkeit natürlich immer eine große Rolle.

Wo findest du deinen Ausbildungsbetrieb?

Du willst in nur zwei Jahren zur wertvollen Kraft in der Restaurantküche werden? Dann findest du an dieser Stelle Wissenswertes zu Ausbildungsmöglichkeiten in Sachsen:

www.tourismustalente-sachsen.de/beruf/fachkraft-kueche

Freie Lehrstellen kannst du außerdem über die Lehrstellenbörse der IHK finden:

www.ihk-lehrstellenboerse.de



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtages beschlossenen Haushaltes.

