

Fachpraktiker Küche

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Arbeitsgebiet

Sie unterstützen Köche und Köchinnen bei der Zubereitung von Speisen, übernehmen aber auch selbst die entsprechende Herstellung. Beiköche und Beiköchinnen setzen Rezepte für Gerichte aller Art ein, z.B. für Suppen, Soßen, Gebäck oder Süßspeisen. Je nach Gericht kochen, braten, backen und garnieren sie. In großen Küchen sind sie meist an der Zubereitung bestimmter Speisen beteiligt, etwa von Beilagen, Salaten oder Fisch- und Fleischgerichten. In kleinen Restaurantküchen werden sie als Allround-Fachkräfte im gesamten Küchenbereich eingesetzt. Vor dem Kochen, Braten oder Grillen zerlegen Beiköche und Beiköchinnen das Geflügel, schneiden das Fleisch zu und säubern den Fisch. Außerdem putzen und schneiden sie das Gemüse und den Salat.

Berufliche Fähigkeiten

- Speisen vorbereiten, zubereiten und anrichten
 - Zutaten vorbereiten, z.B. waschen oder schneiden, abwiegen und bereitstellen
 - je nach zugeteiltem Posten in der Küchenbrigade alle warmen und kalten Speisen zubereiten, z.B. Fleischgerichte, Fischgerichte und Soßen, warme Beilagen, Suppen, Salate und andere kalte Beilagen, Süßspeisen und Gebäck
 - Speisen anrichten und optisch ansprechend garnieren
- Waren fachgerecht einlagern und Lagerbestände kontrollieren
 - Lagervorräte kontrollieren
 - Verfallsdaten überwachen
 - verdorbene Ware ggf. aussortieren und beseitigen
- Arbeitsplatz aufräumen und reinigen
 - vorbereitete, aber nicht benötigte Speisen und Zutaten abräumen, ggf. beim Kochen anfallende Reste verarbeiten
 - Küche und Spezialräume reinigen und pflegen
 - Küchenabfälle fachgerecht beseitigen, dabei vor allem biologische Abfälle und Verpackungsmüll trennen
 - Küchenhilfskräfte in der Spülküche unterstützen

Ausbildungsschwerpunkte

- Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes
- Reinigen und Pflegen der Räume und ihrer Einrichtungen
- Lagern und Kontrollieren der Waren
- Bedienen und Instandhalten der Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände
- Arbeitsschutz und Unfallverhütung
- Hygiene und Umweltschutz
- Kennen lernen der zur Verarbeitung gelangenden Nahrungsmittel
- Vorbereiten einfacher Speisen, Suppen, Soßen und Getränke insbesondere
 - Schälen, Schneiden und Putzen von Kartoffeln, Gemüse, Salat und Obst
 - Brat- und Kochfertig machen von Fleisch, Geflügel und Fischen
 - Verwerten von Abgängen
- Zubereiten einfacher Speisen, Suppen, Soßen und Getränke insbesondere
 - Zubereiten von einfachen Beilagen, Gemüse und Salaten
 - Ansetzen des Suppenkessels und der Grundsoßen
 - Herstellen und Anrichten von einfachen Fleischgerichten

- Herstellen und Anrichten von einfachen Fischgerichten
- Herstellen und Anrichten von fleischlosen Gerichten
- Herstellen und Anrichten von Eiergerichten
- Herstellen von einfachen süßen Speisen und Gebäcken
- Vorbereiten, Zubereiten und Anrichten von kalten Platten