

Fachpraktiker/-in Küche (Beikoch)

VORAUSSETZUNGEN

- Handgeschick, gute körperliche Verfassung
- Hygiene, Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- Teamfähigkeit
- Bereitschaft zur Arbeit an Wochenenden und im Schichtdienst
- Ausbildung ist mit Hauptschulabschluss möglich
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn Interesse am Umgang mit Lebensmitteln

AUSBILDUNGSVERLAUF

- 36 Monate Regelausbildungszeit im Rahmen der Erstausbildung (§66 BBiG)
- Zwischenprüfung im 2. Ausbildungsjahr
- Abschlussprüfung zum Ende der Ausbildungszeit
- Die Prüfungen werden vor der Industrie- und Handelskammer abgelegt

EINSATZGEBIETE

- Großküchen
- Klinik- oder Universitätsmensa
- Kantinen
- Schulen
- Catering
- Seniorenheime.

BERUFLICHE FÄHIGKEITEN

- Beobachtungsgenauigkeit
- Wahrnehmungs- und Bearbeitungsgeschwindigkeit
- Merkfähigkeit
- Umstellungsfähigkeit
- Handgeschick
- Auge-Hand-Koordination
- Sinn und Gespür für Ästhetik

ZIELGRUPPE

- Menschen mit Lernbehinderung und psychischen Behinderungen
- Körperliche Behinderungen sind gesondert zu prüfen

LERNORTE

- Die Ausbildung findet im Rahmen der beruflichen Rehabilitation in den Räumen des Berufsbildungswerkes Worms statt
- Ein Lernort ist die Großküche /Mensa des Berufsbildungswerkes zur Versorgung von bis zu 400 Essen
- Mindestens 26 Wochen betriebliche Praktika und Verzahnte Ausbildung mit Partnerbetrieben

AUSBILDUNGSINHALTE

- Zubereiten und Anrichten von Speisen
- Umgang mit Lebensmitteln, Fisch, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Obst und Molkereiprodukte
- Umgang mit Maschinen und Geräten
- Umgang mit Gästen und Kunden
- Arbeitsplanung, Wareneinkauf, Kalkulation, Büroarbeit
- Kenntnis von Sicherheitsvorschriften
- Arbeiten unter Hygienevorschriften (HACCP)

WIR ÄNDERN

LEBENSÄUFE.

Berufsbildungswerk Worms

Eckenbertstraße 60 • 67549 Worms

Tel.: 0 62 41 / 953 0 • info@bbw-worms.de



bbw-worms.drk.de