

#gastgebervonmorgen

Mehr unter: www.gastgebervonmorgen.de
Kontakt: berufsbildung@dehoga-nrw.de



Die Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie

Deine Branche. Deine Zukunft.

Hotellerie und Gastronomie stehen für Genuss und Lebensfreude. Wandel ist hier Normalität: Trends entstehen, Gästewünsche ändern sich, Innovationen drängen auf den Markt. Zwei zweijährige und fünf dreijährige Ausbildungsberufe zeigen die Vielfalt der Gastronomiebranche und bilden die Basis für **111 Karrieremöglichkeiten**. Gemeinsam **#Trends** setzen und **#Chancen** ergreifen.

Deine Karriere als Profi-Gastgeber: Vielfältiger und voller Perspektiven.

#teamworkmitleidenschaft

Starte Deine **Ausbildung** zum/zur

Fachkraft Küche

Der neue zweijährige Ausbildungsberuf in der Küche – Chance für Jugendliche und für Ausbildungsbetriebe! Die Fachkräfte Küche kennen sich aus mit dem Küchen-Einmaleins: Sie lernen die Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln aller Art. Sie wissen, wie einfache Speisen und Gerichte aus Fleisch, Fisch und Gemüse zubereitet werden. Sie können Salate und Desserts anrichten und garnieren und einfache Suppen und Soßen herstellen. Außerdem nehmen sie Waren an, lagern sie ein und kennen sich mit Hygiene aus.

Der neue Ausbildungsberuf Fachkraft Küche richtet sich an alle, die professionelles Kochen von Grund auf praktisch lernen wollen, sich jedoch weniger mit Theorie und Zahlen beschäftigen möchten.



Empfohlener Schulabschluss: Hauptschulabschluss

Arbeitszeit: 5 Tage / 40 Stunden

Zur Vorbereitung der Zwischen- und Abschlussprüfung wird zusätzlich zum Freistellungsanspruch aus dem BBiG je ein bezahlter freier Tag zur Prüfungsvorbereitung gewährt.

Ausbildungsdauer: 2 Jahre

Ausbildungsvergütung:



Was lernt eine Fachkraft Küche während der Ausbildung?

- # Zubereiten von Salaten, Eierspeisen und Gemüsegerichten
- # Zubereiten von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen
- # Zubereiten von Sättigungsbeilagen
- # Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten
- # Anrichten und Garnieren von Gerichten und Speisen
- # Annehmen und Einlagern von Waren
- # Einsetzen von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
- # Anwenden von Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche
- # Nachhaltigkeit und Hygiene
- # Arbeiten im Team