

So bilden wir aus

Fachpraktiker Küche

© Heinrich-Haus gGmbH

Fakten zum Ausbildungsberuf



Berufsbezeichnung	Fachpraktiker Küche
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Ziel	Integration auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt
Berufsabschluss	Fachpraktiker Küche
Zuständige Stelle	Industrie- und Handelskammer Koblenz

Praxisnahe Ausbildung



Typisch: Praxisnahe Ausbildung

Du lernst:

die Vor- und Zubereitung von Speisen, Getränken und Gebäcken

Portionieren und Ausgeben von Speisen

den Einsatz von Maschinen und Geräten

das Verarbeiten von Lebensmitteln auf Grundlage von Rezepturen

die Nachbereitung und Reinigung in der Küche und vieles mehr.....

Ausbildung in Kooperationsbetrieben



Typisch: Ausbildung in Kooperationsbetrieben

Hier kannst du erlernte Fähigkeiten und Kenntnisse im Betrieb unter Beweis stellen.

Natürlich sammelst du dort auch noch weitere Erfahrungen.

Lernst neue Menschen, neue Aufgaben, neue Arbeitsverfahren und Geräte kennen.

Oft entsteht dadurch auch die Möglichkeit nach deiner Ausbildung einen Arbeitsplatz zu finden oder neue Kontakte zu knüpfen.

Teambuilding auch nach Feierabend



Typisch: Teambuilding auch nach Feierabend

Natürlich kommt der Spaß in der Ausbildung auch nicht zu kurz.

Gemeinsame Aktivitäten oder Veranstaltungen

Zum Beispiel:

Weihnachtsfeier, Kennen-Lern-Tage, Ausflüge, Veranstaltungen zum Karneval, Besuche des Weihnachtsmarktes und vieles mehr.

Hier kann sich jeder mit Ideen einbringen.

Stütz- und Förderunterricht



Typisch: Stütz- und Förderunterricht

Regelmäßige Schulungen zu verschiedenen Themen:

Arbeitssicherheit und Brandschutz

Einweisungen in Maschinen und Geräte

Hygiene

Themen bezogenen Work Shops

Seminare:

Sicher in die Prüfung gehen

Lernen – lernen

Individuelle Prüfungsvorbereitungen

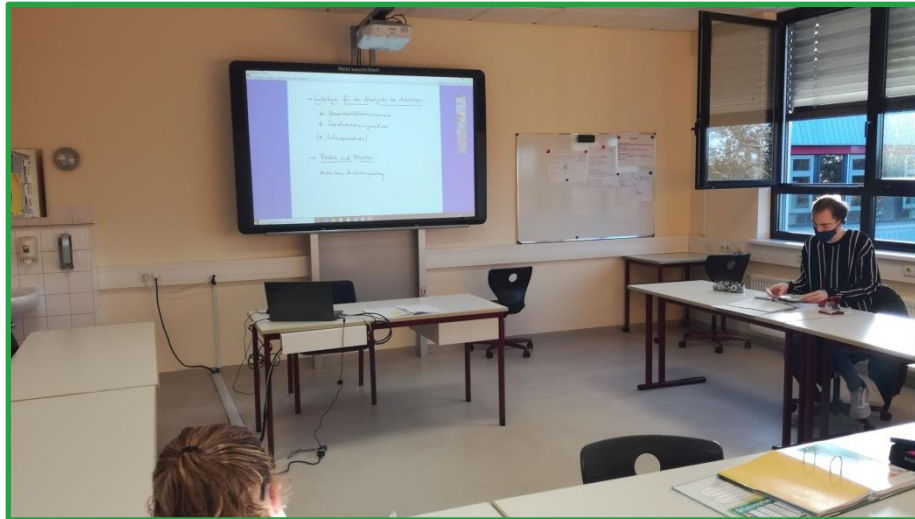


Typisch: Prüfungsvorbereitungen

Rechtzeitig beginnen wir mit den Prüfungsvorbereitungen für den schriftlichen und praktischen Teil.

Hier kannst du mitbestimmen, welche Arbeitsabläufe und Tätigkeiten du noch einmal verstärkt üben möchtest.

Enge Abstimmung mit unserer Berufsschule



Typisch: Enge Abstimmung mit der Berufsschule

Eine enge Zusammenarbeit mit der Berufsschule ist möglich, weil sie im Berufsbildungswerk ist.

Theoretische Inhalte des Unterrichtes werden in der Ausbildung in die Praxis umgesetzt.

Es gibt gemeinsame Projekte mit der Schule.

Auch wenn deine Berufsschule an einem anderen Standort ist, halten wir einen engen Kontakt zu den Lehrern.

Grundlagenvermittlung und Lehrgänge



Typisch: Grundlagenvermittlung und Lehrgänge

Regelmäßige Schulungen zu verschiedenen Themen:

Arbeitssicherheit und Brandschutz
Einweisungen in Maschinen und Geräte
Hygiene

Themen bezogenen Work Shops

Seminare:
Sicher in die Prüfung gehen
Lernen – lernen

Berücksichtigung behinderungsbedingter Nachteile



Typisch: Berücksichtigung behinderungsbedingter Nachteile

während der Ausbildungszeit:

zusätzliche Förderung und Unterstützung beim Lesen und Schreiben
ergonomisch angepasste Arbeitsplätze

bei den Prüfungen, wenn nötig :

Gebärdendolmetscher
Lese- und Schreibhilfe
Zeitverlängerung

Weitere Informationen zum Beruf

Heinrich-Haus gGmbH
Berufsbildungswerk

Ihr Ansprechpartner zu beruflichen Fragen:

Petra Flammersfeld E-Mail: petra.flammersfeld@heinrich-haus.de Tel.: 02622 /892 4621