

Küchenberufe

FACHKRAFT KÜCHE (neu - zweijährig)



Erstmals gibt es mit der Fachkraft Küche einen zweijährigen Ausbildungsberuf speziell für die Arbeit in der Küche.

Fachkräfte Küche unterstützen Köche und Köchinnen bei der Zubereitung von Speisen und Gerichten und bei den vor- und nachbereitenden Aufgaben. Daneben bereiten sie selbstständig einfache Speisen und Gerichte zu.

1. Was machen Fachkräfte Küche?

Fachkräfte Küche nehmen Warenlieferungen in Empfang und prüfen sie, sie kontrollieren die Lagerbestände und helfen bei der Zubereitung und Präsentation von Speisen sowie bei den vor- und nachbereitenden Arbeiten. Daneben bereiten sie selbstständig Sättigungsbeilagen und einfache Speisen und Gerichte zu.

2. Wo arbeiten Fachkräfte Küche?

Fachkräfte Küche arbeiten vorwiegend in der Hotellerie und Gastronomie, insbesondere in Hotels und Restaurants sowie in der Gemeinschaftsgastronomie zum Beispiel in Schulen, Mensen, Krankenhäusern, Altenheimen und Betriebsrestaurants.

3. Was lernt man während der Ausbildung?

Fachkräfte Küche erlernen neben den typischen Kücheninhalten auch den Umgang mit Gästen und werden auch für kurze Zeit im Service, im Wirtschaftsdienst und in der Warenannahme und -lagerung ausgebildet. Der Fokus liegt aber auf den Tätigkeiten in der Küche: Sie erlernen grundlegende Arbeitstechniken und die Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen, Sättigungsbeilagen, Salaten, Eierspeisen sowie von einfachen Speisen und Gerichten. Daneben erlernen sie das Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts.

Die Ausbildung findet an den Lernorten Betrieb und Berufsschule statt. Der Berufsschulunterricht wird an ein bis zwei Tagen pro Woche angeboten.

4. Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildungsdauer beträgt zwei Jahre.

5. Wie sind die Arbeitszeiten?

Die Arbeitszeiten hängen von den Öffnungszeiten des Ausbildungsbetriebes ab; i.d.R. können die Arbeitszeiten auch abends, am Wochenende und an Feiertagen liegen. Dazu kann es sein, dass die Arbeitszeiten im Schichtdienst organisiert sind. Die Arbeitszeiten werden i.d.R. auf eine 5-Tage-Woche verteilt.



6. Welchen Schulabschluss und welche Eigenschaften sollte man mitbringen?

Rechtlich vorgeschrieben ist kein bestimmter Schulabschluss bzw. gar kein Schulabschluss. Von Vorteil ist aber, wenn man mindestens einen Hauptschulabschluss hat. Was ein Ausbildungsbetrieb letztlich voraussetzt, hängt vom Einzelfall ab.

Angehende Fachkräfte Küche sollten insbesondere folgende Eigenschaften mitbringen:

- *Kontaktbereitschaft und Teamfähigkeit,*
- *Kunden- und Serviceorientierung und*
- *guter Geruchs- und Geschmackssinn.*

7. Was kann man nach der Ausbildung machen?

Fachkräfte Küche sind im Küchenbereich tätig und können z. B. als Postenchef arbeiten. Betriebliche Karrieren beispielsweise zum/zur Schichtleiter/-in und zum/zur Restaurantleiter/-in sind möglich.

Ebenfalls können Fachkräfte Küche nach Abschluss der Ausbildung noch das 3. Ausbildungsjahr zum Koch / zur Köchin anschließen und so einen zweiten Ausbildungsabschluss erwerben.

Die Berufsaussichten sind nicht nur auf den deutschen Arbeitsmarkt beschränkt. Als Fachkraft Küche sind berufliche Auslandsaufenthalte ebenfalls möglich.

Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl von Weiterbildungsmöglichkeiten wie z. B. Geprüfter Diätkoch / Geprüfte Diätköchin, Fachwirt/-in im Gastgewerbe, Geprüfte/-r Küchenmeister/-in oder Staatlich geprüfte/-r Betriebswirt/-in Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe.

Quelle: Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB): <https://www.bibb.de/de/154012.php>

