

Fachkraft Küche



Der neue Beruf Fachkraft Küche, ein Beruf mit Geschmack und Zukunft. Sie arbeiten gerne praktisch? Dann legen Sie in der Küche los, viel Neues kennenlernen, etwas anderes sehen und in zwei Jahren ist die Ausbildung erfolgreich geschafft.

Tätigkeit

Eine Fachkraft Küche ist für die Zubereitung von Speisen in einer Küche verantwortlich. Dazu gehören das Vorbereiten von Zutaten, das Kochen, Braten, Backen und Anrichten von Gerichten. Sie arbeitet eng mit anderen Mitarbeitern in der Küche zusammen, um sicherzustellen, dass die Speisen pünktlich und in der richtigen Qualität serviert werden. Eine Fachkraft Küche ist auch für die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards in der Küche verantwortlich und sorgt dafür, dass alle Geräte und Arbeitsbereiche sauber und ordentlich sind. Sie kann in der Küche in unterschiedlichen Abteilungen arbeiten, sie sind vielseitig einsetzbar, haben Spaß an leckerem Essen und probieren gerne etwas Neues aus.

Voraussetzung

Wenn Sie einen Ausbildungsvertrag mit einem Restaurant, Cateringunternehmen oder einer Gemeinschaftsverpflegung abgeschlossen haben, können Sie sich am Oswald zum Berufsschulunterricht anmelden.

Unterricht am Oswald

Während der dreijährigen Ausbildung (Verkürzungen sind unter bestimmten Voraussetzungen möglich) erfolgt der Unterricht an ein bis zwei Schultagen pro Woche. Der Unterricht erfolgt in Lernfeldern, die folgenden Fächern zugeordnet werden:

Berufsübergreifender Lernbereich

- Religion
- Politik/Gesellschaftslehre
- Deutsch/Kommunikation

• Sport/Gesundheitsförderung
Berufsbezogener Lernbereich

- Betriebsprozesse und Organisation
- Herstellung von Speisen und Produkten
- Gastorientiertes Handeln
- Wirtschafts- und Sozialkunde
- Englisch Differenzierungsbereich

Zusatzangebote am Oswald

NEU: Nach erfolgreichem Abschluss kann das dritte Ausbildungsjahr im Beruf „Koch / Köchin“ absolviert werden – Wir am Oswald unterstützen Sie dabei gerne!

Fördermaßnahmen für Schülerinnen und Schüler mit Migrationshintergrund

Falls Deutsch nicht Ihre Muttersprache ist, können Sie an einem zusätzlichen Förderunterricht teilnehmen. Dieser sprachensible Unterricht ist speziell auf den Bildungsgang abgestimmt und bereitet auf Klassenarbeiten und Abschlussprüfungen vor.

Prüfungen

Im dritten Ausbildungshalbjahr muss eine Zwischenprüfung abgelegt werden. Am Ende des zweiten Ausbildungsjahres erfolgt die Abschlussprüfung, schriftlich und praktisch vor einem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer (IHK Nord Westfalen).

Abschlüsse

Neben Ihrem beruflichen Abschluss Fachkraft Küche erwerben Sie den Berufsschulabschluss. Unter bestimmten Voraussetzungen ist auch die Erlangung eines höheren allgemeinbildenden Schulabschlusses (Fachoberschulreife) möglich.

Fortbildung & Aufstieg

Nach dem erfolgreichen Bestehen der Berufsausbildung zur Fachkraft Küche können Sie in verschiedenen gastronomischen Einrichtungen arbeiten. Im Rahmen der Zusatzqualifikation haben Sie auch die Möglichkeit das dritte Ausbildungsjahr im Beruf „Koch / Köchin“ zu absolvieren.



Noch Fragen?

Weitere Informationen rund um die Ausbildung und den Unterricht erhalten Sie selbstverständlich bei uns.

Ihre Ansprechpartnerin am Oswald:
Frau Kauschitz
E-Mail: kau@das-oswald.de

Oder Sie wenden sich an:
IHK NordWestfalen,
Sentmaringer Weg, Münster
DEHOGA,
Zweigstelle Münsterland, Senden

www.arbeitsagentur.de
www.planet-berufe.de



Oswald-von-Nell-
Breuning-Berufskolleg
Bahnhofstraße 33
48653 Coesfeld

Telefon: 02541 94230
Telefax: 02541 942323
Email: nbbk@kreis-coesfeld.de