



Damit das Leben junger Menschen gelingt!



## Ausbildung im Jugendhilfezentrum Don Bosco Heleneberg

Wir geben Jugendlichen, die keinen Abschluss oder/und individuelle Schwierigkeiten haben, eine Perspektive. Dies gelingt durch enge sozialpädagogische Begleitung und entsprechend qualifizierte Ausbilder/innen.

So erreichen junge Menschen, die sonst keine Chance hätten, eine berufliche Qualifikation und können darüber hinaus mit der Unterstützung unseres Übergangslotsen in den „ersten“ Arbeitsmarkt vermittelt werden.

### Fachpraktiker/in Küche

#### Ausbildungszeit: 3 Jahre

Fachpraktiker/innen Küche wirken beim Zubereiten und Anrichten von unterschiedlichen Gerichten mit. Sie richten sich dabei nach Rezepten, zum Beispiel für Suppen, Soßen, Gebäck oder Süßspeisen. Je nach Gericht kochen, braten, backen und garnieren sie die Nahrungsmittel. Vor dem Kochen, Braten oder Grillen zerlegen sie Geflügel, schneiden Fleisch zu und säubern Fisch. Außerdem putzen und schneiden sie Gemüse und Salat.

In großen Küchen sind Fachpraktiker/innen Küche meist an der Zubereitung bestimmter Speisen wie Beilagen, Salaten oder Fisch und Fleischgerichten beteiligt. In kleineren Küchen werden sie im gesamten Küchenbereich eingesetzt. Fachpraktiker/innen Küche nehmen auch Lieferungen von Lebensmitteln und Fertigprodukten an. Sie prüfen die Qualität und lagern die Waren sachgemäß ein. Fachpraktiker/innen Küche halten bei ihren Tätigkeiten stets die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene ein.

Parallel zur praktischen Ausbildung wird die Berufsschule im Jugendhilfezentrum besucht. Ergänzend zum Berufsschulunterricht erhalten die Auszubildenden Stützunterricht sowie eine gründliche Vorbereitung auf Zwischen- und Abschlussprüfungen.

### Worauf kommt es in der Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/in Küche an?

- Handgeschick (z.B. beim Schneiden von Gemüse, beim Garnieren)
- Guter Geruchs und Geschmackssinn (z.B. beim Abschmecken von Gerichten)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim hygienischen Arbeiten in der Küche, beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Mathematik (z.B. beim Umrechnen von Mengenangaben)

Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen. Wir geben Zeit zum Üben und Ausprobieren. Die individuellen Bedürfnisse der Jugendlichen, können so berücksichtigt und schrittweise an realistische Anforderungen angeglichen werden.

### Welche Berufsaussichten hat ein/e Fachpraktiker/in Küche?

Fachpraktiker/innen Küche arbeiten z. B. in Großküchen, in Restaurants oder Cateringbetrieben. Die Nachfrage nach Fachkräften in den Arbeitsbereichen ist groß.

Unser Übergangslotse hilft bei der Erstellung der Bewerbungsunterlagen und der Suche nach einem geeigneten Arbeitsplatz. Wir können dabei auf zahlreiche gute Kontakte zu Betrieben und Unternehmen zurückgreifen.