

Berufliches Schulzentrum  
„Konrad Zuse“  
Hoyerswerda



**Duale Berufsausbildung**

# Fachpraktiker/in Küche

<b>Lernorte:</b>	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule
<b>Ausbildungsdauer:</b>	3 Jahre
<b>Unterrichtsform:</b>	Teilzeit (2 Tage/Woche)
<b>Aufnahme- voraussetzung:</b>	Abgeschlossener Ausbildungsvertrag <b>und</b> Anmeldung durch den Betrieb

**Wir sind Ausbildungspartner der Betriebe im  
System der dualen Berufsausbildung**

**BSZ „Konrad Zuse“ Hoyerswerda  
Käthe-Kollwitz-Str. 5  
02977 Hoyerswerda  
e-mail: [schulleitung@bsz-konrad-zuse.de](mailto:schulleitung@bsz-konrad-zuse.de)  
Tel.: 03571-48710 Fax: 03571-487130**



  
Eine Schule  
des Landkreises Bautzen  
Škola wokrjesa Budyšin

### **Fachpraktiker/in Hauswirtschaft**

Du orientierst Dich an einer gesunden Ernährung und möchtest helfen, dass sich andere Menschen gesund ernähren?

Fachpraktiker/in Küche werden von gastronomischen Einrichtungen, Pflegeheimen und Krankenhäusern ausschließlich im Küchenbereich eingesetzt.

### **Fachliche und persönliche Voraussetzungen**

- mindestens Hauptschulabschluss
- gute Kenntnisse in Mathematik/Deutsch
- gute Umgangsformen
- gepflegtes Erscheinungsbild
- Kontakt- und Teamfähigkeit

### **Berufsbezogener Bereich – Lernfelder in der schulischen Ausbildung**

1. Sich im Beruf orientieren
2. Pflanzliche Nahrungsmittel verarbeiten
3. Waren annehmen, kontrollieren und lagern
4. Einfache Speisen der warmen und kalten Küche zubereiten
5. Mit Gästen umgehen
6. Getreideerzeugnisse verarbeiten
7. Einfache Frucht- und Süßspeisen anrichten
8. Suppen und Soßen herstellen
9. Convenience weiterverarbeiten
10. Vorspeisen herstellen
11. Fleisch, Fisch und Geflügel verarbeiten
12. Einfache Menüs herstellen

### **Prüfungen durch die Industrie- und Handelskammer (IHK)**

Zwischenprüfung: nach 1,5 Jahren Ausbildung

Abschlussprüfung: am Ende des 3. Ausbildungsjahres