



Bundesagentur für Arbeit
Agentur für Arbeit
Konstanz – Ravensburg

Information & Ansprechpartner

Telefon / E-Mail

Reha-Beratung der Agentur für Arbeit Konstanz

0 75 31 / 585 - 0
konstanz-ravensburg.reha@arbeitsagentur.de

Berufsschulzentrum Stockach

0 77 71 / 87 04 - 0
info@bsz-stockach.de

IHK Konstanz
Anja Schröder

0 75 31 / 28 60 - 116
anja.schroeder@konstanz.ihk.de

Jugendberufshelfer BSZ Stockach
Frank Spellenberg

0170 / 76 16 858
spellenberg@berufshelfer.de



3-jährige Ausbildung zum
**Fachpraktiker
Küche**

Wir weisen ausdrücklich darauf hin,
dass mit der Berufsbezeichnung
„Fachpraktiker Küche“ sowohl
männliche als auch weibliche
Personen gemeint sind.

Das Arbeitsgebiet
Berufliche Fertigkeiten
Kontakte



Berufsschulzentrum Stockach



Die Ausbildung zum Fachpraktiker Küche

Arbeitsgebiet

Als Fachpraktiker Küche bereiten Sie verschiedene Lebensmittel für die Speisenproduktion vor. Sie stellen selbstständig einfache Speisen und Menügänge her. Ebenso sind Sie für die Pflege der Maschinen und Arbeitsgeräte, sowie für die Reinigung des Küchenbereiches zuständig.

Ausbildung Fachpraktiker Küche Rechtliche Grundlagen sind § 66 des Berufsbildungsgesetz (BBiG) & § 42m der Handwerksordnung (HwO)

Zielgruppe Lernbehinderte Jugendliche & Abgänger Förderschulen/Berufsvorbereitungsjahr

Voraussetzung Ausbildungsreife & Berufliche Eignung und der Unterstützungsbedarf muss durch die Agentur für Arbeit festgestellt sein

Bildungsziel Erfolgreicher Abschluss der dreijährigen Berufsausbildung. Die Gesellenprüfung erfolgt vor der Industrie- und Handelskammer

Zuständige Berufsschule Berufsschulzentrum Stockach
Unterricht an einem Tag pro Woche/
bzw. 14-tägig an zwei Tagen

Finanzielle Unterstützung Ausbildungszuschuss gemäß § 73 SGB III
in Absprache mit der Agentur für Arbeit möglich

Ausbildungsbegleitung Ausbildungsbegleitende Hilfen durch die Arbeitsagentur

Berufliche Fertigkeiten

Vor- und Zubereitungsarbeiten in der kalten Küche

Herstellen und Anrichten von einfachen Speisen, Gemüse und Salaten

Pflege und Instandhaltung von Arbeitsgeräten und Küchenmaschinen

Reinigung der Küche und der ihr zugeordneten Funktionsräume

