

Unsere Ausbildungsbereiche



Wirtschaft und Verwaltung



Handel und Dialogmarketing



Informationstechnologie



Elektrotechnik und Mechatronik



Metalltechnik und Techn. Produktdesign



Holztechnik



Farbtechnik und Raumgestaltung



Textiltechnik und Bekleidung



Ernährung und Hauswirtschaft



Hotel- und Gastgewerbe



www.albbw.de
→ Unsere Berufe



Über uns

Seit 1979 bildet das Annedore-Leber-Berufsbildungswerk Berlin (ALBBW) junge Erwachsene mit Behinderung aus. Wir bieten mehr als **35 Berufe** an - von Ä wie Änderungsschneider*in bis Z wie Zerspanungsmechaniker*in.

Die Kosten für eine Ausbildung übernimmt in den meisten Fällen die Bundesagentur für Arbeit.

Beratung und Kontakt

Sie benötigen weitere Informationen oder möchten unser Haus näher kennenlernen? Nehmen Sie gern Kontakt zu uns auf!

Annedore-Leber-Berufsbildungswerk Berlin

Paster-Behrens-Straße 88
12359 Berlin

Sabine Berg

Aufnahmebüro
Tel.: 030 66588-414
Aufnahmebuero@albbw.de



Perspektiven entdecken



Berufsausbildung Fachkraft Küche

Bildnachweis: ALBBW / A. Thiele



Annedore-Leber-Berufsbildungswerk Berlin

Fachkraft Küche

Ob Fleisch, Fisch oder vegetarisch: Fachkräfte Küche kochen Gerichte nach Rezept und richten diese an. Dabei setzen sie verschiedene Schnitttechniken und Garmethoden ein. Vom feinen Süsschen bis zum Festtagsbraten haben sie alles im Griff. Guten Appetit!

Tätigkeitsbereiche

- ▶ Suppen, Soßen und Eierspeisen zubereiten
- ▶ Einfache Fisch- und Fleischgerichte kochen und anrichten
- ▶ Gemüse, Obst und Kräuter verarbeiten
- ▶ Gemüse und Sättigungsbeilagen zubereiten
- ▶ Lagerbestände pflegen
- ▶ Reinigungs- und Hygienemaßnahmen durchführen und dokumentieren

Voraussetzungen

- ▶ Interesse an Küchenarbeit
- ▶ Körperliche Belastbarkeit
- ▶ Geschicklichkeit
- ▶ Freude an der Arbeit im Team
- ▶ Bereitschaft, am Wochenende und an Feiertagen zu arbeiten

Praktika und Verzahnte Ausbildung

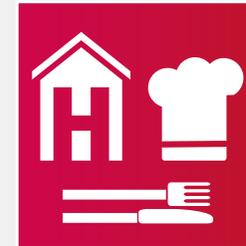
Schon während der Ausbildung Praxisluft schnuppern? Na klar! Bei uns gehören Praktika zu jeder Ausbildung dazu. Besonders praxisnah ist die „Verzahnte Ausbildung“ (VAmb). Dabei ist man bis zur Hälfte der gesamten Ausbildungszeit direkt in einem Betrieb im Einsatz.

Ausbildungsdauer

Die Abschlussprüfung erfolgt nach zwei Ausbildungsjahren vor dem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer zu Berlin. Nach der Hälfte der Ausbildungszeit findet eine Zwischenprüfung statt.

Qualifizierung

Nach Bestehen der Abschlussprüfung ist es möglich, ein drittes Lehrjahr zu absolvieren. Damit kann der Abschluss als Köchin oder Koch erworben werden.



Hotel- und Gastgewerbe

Weitere Berufe in diesem Ausbildungsbereich:

- ▶ Fachkraft für Gastronomie
- ▶ Fachmann*Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- ▶ Fachmann*Fachfrau für Systemgastronomie
- ▶ Fachpraktiker*in im Gastgewerbe
- ▶ Fachpraktiker*in Küche
- ▶ Koch*Köchin