

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 Fachpraktiker*in Küche

Bildnachweis: ALBBW



Annedore-Leber-Berufsbildungswerk Berlin

Fachpraktiker*in Küche

Kartoffeln schälen, Zwiebeln schneiden, Kräuter hacken: In Sachen Geschicklichkeit macht ihnen so schnell keiner was vor. Fachpraktiker*innen Küche helfen bei der Zubereitung von Speisen. Sie sind in Groß-, Restaurant- und Hotelküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Heimunterkünften tätig. Sie arbeiten unter Anleitung von Fachkräften, meist sind dies Köchinnen und Köche. Einfache Speisen bereiten sie selbstständig zu.

Tätigkeitsbereiche

- ▶ Einfache Speisen, kalte Platten und Eierspeisen zubereiten
- ▶ Gemüse, Kartoffeln und Salate vorbereiten
- ▶ Fleisch-, Geflügel- und Fischeispeisen vorbereiten
- ▶ Schneiden und Portionieren
- ▶ Fleischlose Gerichte herstellen und anrichten
- ▶ Lagerbestände pflegen
- ▶ Reinigungs- und Hygienemaßnahmen durchführen

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.

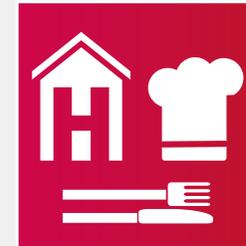
Ausbildungsdauer

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

Qualifizierung

Bei guten Leistungen ist es möglich, während der Ausbildung in den Beruf Köchin*Koch zu wechseln. Eine solche Qualifizierung kann auch im späteren Berufsleben noch erfolgen. Dieser Abschluss ist eine wichtige Voraussetzung für folgende Weiterbildung:

- ▶ Meister*in.



Hotel- und Gastgewerbe

Weitere Berufe in diesem Ausbildungsbereich:

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