



DIAKOVERE
ANNASTIFT
LEBEN UND LERNEN

Berufsbildungswerk Wege in die Arbeitswelt

**FACHPRAKTIKER/IN
KÜCHE**





DIAKOVERE
ANNASTIFT
LEBEN UND LERNEN

FACHPRAKTIKER/IN KÜCHE



DIAKOVERE Annastift Leben und Lernen
gGmbH Berufsbildungswerk
An der Weidenkirche 10
30539 Hannover

www.diaovere.de/lernen-wachsen/berufsbildungswerk/



Folge uns auf [facebook.com/annastift.berufsbildungswerk](https://www.facebook.com/annastift.berufsbildungswerk)
Folge uns auf Instagram: [annastift_berufsbildungswerk](https://www.instagram.com/annastift_berufsbildungswerk)

Dieses Angebot wird gefördert:



Bundesagentur für Arbeit
Agentur für Arbeit Hannover

bringt weiter.

Typische Tätigkeiten

- Herstellen und Anrichten von Speisen und Getränken
- Servieren von Speisen und Getränken
- Lagerung von Lebensmitteln
- Einkauf von Lebensmitteln
- Küchen- und Nebenräume reinigen

Ausbildungsdauer

- 3 Jahre

Was lernt man?

- Einhalten von Hygienevorschriften
- Lebensmittel vorschriftsmäßig lagern
- Bedienen von Küchengeräten und – Maschinen
- Reinigungsstandards umsetzen
- Speisenzubereitung

Deine Interessen

- Hygiene
- Zubereitung von Speisen
- Körperliche Belastbarkeit
- Anrichten von Speisen
- Sorgfalt

Wo gibt es Arbeitsplätze?

- In Restaurants und Hotels
- In Schulen und Kindergärten
- In Großküchen, z. B. von Krankenhäusern und Konzernen
- In Kantinen (Schulen, Universitäten)
- In Einrichtungen der Alten-, Kinder-, Jugend-, Familienhilfe