

AUSBILDUNG UND BETRIEBE

Die Ausbildung dauert 2 Jahre.

Im ersten Ausbildungsjahr besuchen Sie
3 Tage pro Woche Ihren Betrieb und gehen
2 Tage pro Woche in die Berufsschule.

Eine Fachkraft Küche arbeitet
hauptsächlich in der Küche.



- Kantinen und Mensen
- Catering bei Firmen
- Cafés
- Hotels und Restaurants
- Krankenhäuser
- Pflege- und Wohneinrichtungen

AUFNAHMEVORAUSSETZUNGEN

Ausbildungsvertrag mit einem
anerkannten Ausbildungsbetrieb



Berufsschule Fachkraft Küche



Hauswirtschaft
Gesundheit - Pflege
Grüne Berufe
Berufseinstieg

www.bbs3stade.de

Sie möchten eine Ausbildung machen, in der Sie ein Ausbildungsgehalt bekommen?

Sie arbeiten gerne praktisch?

Sie möchten Ihre Deutschkenntnisse verbessern, bevor Sie die Karriereleiter höher steigen?



Dann besuchen Sie die

**Berufsschule
Fachkraft Küche**

UNTERRICHT



Im Unterricht unterstützen Ihre Lehrkräfte Sie und arbeiten eng mit Ihrem Ausbildungsbetrieb zusammen, so dass Sie bestmöglich auf die Abschlussprüfung vorbereitet sind.

Schwerpunkte

Zubereitung von Speisen

Speisen anrichten

Ware annehmen und lagern

Service

Hygiene

DAS BIETEN WIR

- eine Ausbildung mit **sehr guten Berufsaussichten**
- weniger Theorie dafür **mehr Praxis**
- **moderner Unterricht** in top ausgestatteten Lehrküchen
- tolle **Weiterbildungsmöglichkeiten**
 - Köchin oder Koch
 - Diätköchin oder Diätkoch
 - Küchenmeister:in
 - Fachwirt:in im Gastgewerbe