



Fachkraft

Küche

Erstausbildung

Was dir an dem Beruf gefallen könnte

Du lernst die Zubereitung und Speisen von Menüs. Dabei macht es dir Spaß, in der Küche kreativ zu sein.

Was dazu gehört

Du möchtest professionell kochen, dich jedoch weniger mit der Theorie und den Zahlen beschäftigen. Du bist körperlich belastbar und kannst gut im Team arbeiten. Du musst oft arbeiten, wenn andere Freizeit haben, z.B. abends oder am Wochenende.

Das lernst du in der Ausbildung

- Du bereitest vielfältige Gerichte und Menüs zu
- Du nimmst Waren an und lagerst sie korrekt ein
- Du erlernst verschiedene Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche
- Du hältst Hygienevorschriften ein

Arbeitsplätze findest du zum Beispiel

- in Restaurants
- in Hotels
- in Kantinen und Großküchen

Die Ausbildung im TSBW ist für junge Menschen gedacht,

- denen das Lernen manchmal schwer fällt
- denen klare Strukturen wichtig sind
- die Hilfestellungen brauchen, um gut mit Problemen umgehen zu können

Ausbildungsdauer und Abschluss

Die Ausbildung dauert zwei Jahre. Die Ausbildung endet mit einer Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer.

Was ist das Besondere an einer Ausbildung im Theodor-Schäfer-Berufsbildungswerk?

Die **Ausbildung** findet **an verschiedenen Orten** statt: Du arbeitest in deinem Fachbereich direkt auf dem TSBW-Gelände. Du gehst in die Berufsschule und machst Praktika in Partner-Betrieben. Diese Betriebe sind vorzugsweise in der Nähe vom TSBW oder deines Heimatortes. Nach deiner Ausbildung unterstützt das TSBW dich dabei, eine **Arbeitsstelle zu finden**.



Theodor-Schäfer-
Berufsbildungswerk
Husum



Theodor-Schäfer-Berufsbildungswerk
Theodor-Schäfer-Straße 14-26 | 25813 Husum

info@tsbw.de | www.tsbw.de