


**FACHKRAFT KÜCHE**

Ausbildung jährlich zum 01.08.

2 Jahre

**Best Western Premier Parkhotel Kronsberg**

Frau Sonnenschein

**Gut Kronsberg 1, 30539 Hannover**

**https://www.parkhotel-kronsberg.de/ausbildung-im-gastgewerbe.html**
0511 8740 0

**personal@kronsberg.bestwstern.de**

**PDF DOWNLOAD**

**STELLENBESCHREIBUNG**

Wir suchen Fachkräfte für die Küche (m/w/d)!
Der 2-jährige Ausbildungsberuf „Fachkraft Küche“ richtet sich an alle, die das praktische Handwerk des Kochens von Grund auf erlernen möchten und weniger Wert auf theoretische Inhalte und Zahlen legen.

Ausbildungsinhalte:
Fachkräfte Küche beherrschen die Grundlagen der Küche: Sie erlernen die Verarbeitung und Zubereitung unterschiedlichster Lebensmittel
Sie wissen, wie einfache Gerichte aus Fleisch, Fisch und Gemüse zubereitet werden
Sie sind in der Lage, Salate und Desserts anzurichten und zu garnieren sowie einfache Suppen und Soßen herzustellen
Sie lernen verschiedene Arbeits- und Schneidetechniken, Garverfahren und den richtigen Umgang mit Rezepten und Küchengeräten
Außerdem werden sie in der Warenannahme und -lagerung geschult und kennen die wichtigen Hygienestandards

Berufliche Perspektiven: Nach erfolgreichem Abschluss besteht die Möglichkeit, die Ausbildung zu verlängern, um den Abschluss als Köchin oder Koch zu erlangen, sofern dies zwischen Ausbildungsbetrieb und Auszubildendem vereinbart wird.

**Downloads:**

**AUSBILDUNG FOLDER 2024 PH&FH.PDF (3.0 MB)**

---

# Schulabschluss

- Hauptschulabschluss
- Realschulabschluss
- Erweiterter Realschulabschluss
- Fachhochschulreife
- Fachgebundene Hochschulreife (Fachabitur)
- Allgemeine Hochschulreife

---

# Arbeitsplatz

- Berufe im Hotel und Gaststättengewerbe
- Berufe in der Ernährung
- Berufe mit Lebensmitteln
- Dienstleistung
- Gesundheit
- Produktion Fertigung

IMPRESSUM

DATENSCHUTZ

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Wirtschafts- und Beschäftigungsförderung der Region Hannover Vahrenwalder Str. 7, 30165 Hannover
0511/616-23236 **beschaeftigungsfoerderung[at]region-hannover.de**

Region Hannover