

**Fachpraktiker/in Küche** ist ein dualer Ausbildungsberuf für besondere Personengruppen.  
§66 BBiG/§42r HwO

Die 3-jährige, duale Ausbildung wird in Einrichtungen mit Großküchen (z.B. Heimen und Krankenhäusern) oder in Einrichtungen der beruflichen Rehabilitation durchgeführt.

Die Ausbildung orientiert sich am anerkannten Ausbildungsberuf Koch/Köchin.

Fachpraktiker Küche sind in großen Küchen z. B. an der Zubereitung bestimmter Speisen beteiligt, wie Beilagen, Salate oder Fisch- und Fleischgerichte.

In kleineren Küchen kochen, braten, backen und garnieren sie Gerichte selbst.

Gegenstand der Berufsausbildung sind folgende Fertigkeiten und Kenntnisse:

- nach Rezept einfache Speisen zubereiten und anrichten
- Salate, Gemüse, Kartoffeln, Getreide, Teigwaren und Mehlspeisen zubereiten
- Fisch und Fleisch verarbeiten
- Herstellung von Vor- und Nachspeisen
- kalte Platten anrichten

#### Voraussetzungen:

- Eignungsuntersuchung (PSU), durch die zuständige Agentur für Arbeit

#### Abschluss nach 3 Jahren:

- Anerkennung vor der Industrie und Handelskammer zum/zur geprüften Fachpraktiker/in Küche

#### Berufliche Entwicklungsmöglichkeit:

- Einjährige Zusatzausbildung zum/zur Koch/Köchin

#### Interesse:

Mehr Informationen und Bewerbung:

Klinik Management Dienstleistungen GmbH (KMD)

Marc Karlein

Theodor-Kutzer-Ufer 1-3

68167 Mannheim

Tel.: 0621-383 3999

[bewerbung-kmd@umm.de](mailto:bewerbung-kmd@umm.de)



Ausbildung

**Zum Koch / zur Köchin**  
(3 Jahre)



Andreas Reuther  
Küchenmeister  
Fachbereichsleiter Verpflegung



**Koch/Köchin** ist ein 3-jähriger anerkannter, dualer Ausbildungsberuf im Gastgewerbe (Ausbildungsbereich Industrie und Handel)

Köche verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören:

- Planung,
- Einkauf der Lebensmittel und Zutaten,
- Vorbereitung,
- Lagerhaltung

Sie kennen die Rezepte für die Gerichte aller Art, für Suppen, Soßen, Gebäck oder Süßspeisen.

Sie stellen die Speisekarte zusammen, kochen, braten und garnieren.

Bei der Herstellung berücksichtigen sie die Maßgaben einer gesunden Ernährung.

Sie beachten die geltenden Hygienevorschriften, erarbeiten Menüvorschläge und kalkulieren diese.

Darüber hinaus beraten Köche selbstverständlich auch die Gäste.

#### **Voraussetzungen:**

- Hauptschulabschluss (Mathematik, Deutsch, Chemie)
- Organisatorische Fähigkeiten, Teamfähigkeit
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- Geschicklichkeit und eine gute körperliche Konstitution
- Kreativität

#### **Abschluss nach 3 Jahren:**

- Anerkennung vor der Industrie und Handelskammer zum/zur geprüften Fachpraktiker/in Küche

#### **Berufliche Entwicklungsmöglichkeit:**

- Küchenmeister (IHK)
- Diätkoch
- Vegetarisch-Vegan geschulter Koch (DHA)
- Verpflegungsbetriebswirt (DHA)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- F&B Manager
- Lebensmitteltechniker
- Gastronom
- Selbständigkeit
- Studium Ernährungswissenschaft oder Culinary Arts

#### **Interesse:**

Mehr Informationen und Bewerbung:

Klinik Management Dienstleistungen GmbH (KMD)

Marc Karlein

Theodor-Kutzer-Ufer 1-3  
68167 Mannheim

Tel.: 0621-383 3999

[bewerbung-kmd@umm.de](mailto:bewerbung-kmd@umm.de)



Ausbildung zum/zur  
**Fachpraktiker/in Küche  
(Beikoch)**  
(3 Jahre)



[www.kmd-mannheim.de/karriere](http://www.kmd-mannheim.de/karriere)

