

## Bildungsziele

Berufsabschluss  
Berufsschulabschluss

## Aufnahmevoraussetzungen

Ihre Ausbildung ist eine Reha-Maßnahme, die die Agentur für Arbeit fördert. Sie werden aufgenommen, wenn Sie einen Ausbildungsvertrag abgeschlossen haben.

Wenden Sie sich dazu an die Agentur für Arbeit in Ihrem Wohnort, an Ihren Fallberater oder an Ihren Ausbildungslotsen.

## Art und Dauer der Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt **im dualen System** im Ausbildungsbetrieb und im Berufskolleg und dauert in der Regel drei Jahre.

Die **betriebliche Ausbildung** findet in anerkannten Ausbildungsstätten in kleinen Gruppen statt. Dabei erhalten Sie Unterstützung durch Stützkurse und Förderkurse und eine sozialpädagogische Begleitung.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die Agentur für Arbeit oder besuchen Sie uns auf der Homepage

<https://www.bklm-ahaus.de/bildungsgang-slg/fachpraktiker-kueche/>

Sie können uns auch gerne persönlich auf der nächsten Berufsorientierungsmesse in Ahaus besuchen und ansprechen. Diese findet zwischen den Sommer- und Herbstferien statt. Den genauen Termin finden Sie auf unserer Homepage [www.bklm-ahaus.de](http://www.bklm-ahaus.de).

In der **Berufsschule** gibt es folgende Unterrichtsfächer:

### Berufsbezogener Lernbereich:

- Produktentwicklung und -pflege
- Gastorientierung
- Betriebsführung
- Veranstaltungsorganisation
- Wirtschafts- und Betriebslehre

### Berufsübergreifender Lernbereich:

- Deutsch/Kommunikation
- Religionslehre
- Politik/Gesellschaftslehre
- Sport/Gesundheitsförderung

### Differenzierungsbereich

- Mathematik
- Datenverarbeitung

## Lerninhalte

Im Berufsschulunterricht lernen Sie, wie Sie professionell aus der Vielfalt der Lebensmittel kreative Speisen herstellen, um Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

**Im Mittelpunkt der Ausbildung steht das praktische Arbeiten.** Die Ausbildung erfolgt also praxisnah und fördert Ihre Fähigkeiten im beruflichen sowie im persönlichen Alltag. So lernen Sie, wie Sie

- Gerichte herstellen, portionieren, garnieren, anrichten und ausgeben.
- Serviceleistungen anbieten.
- Lebensmittel und Speisen fachgerecht lagern.
- Räume und Betriebseinrichtungen, Geräte und Maschinen reinigen und pflegen.
- Arbeitsschritte planen und im Team arbeiten.
- bei Wareneinkauf, Warenannahme und Warenkontrolle mitwirken.
- Gespräche mit Gästen führen.
- bei der Planung und Gestaltung von Festen und Veranstaltungen mitwirken.

## Unterrichtsprojekte

Im Unterricht erhalten Sie Gelegenheiten, Produkte herzustellen und Gäste kulinarisch zu versorgen und zu verwöhnen.

## Versetzung

Am Schuljahresende erhalten Sie ein Zeugnis, in dem vermerkt ist, ob Sie die Leistungsanforderungen erfüllt haben. Sie rücken in die nächste Fachklasse vor, sofern Sie nicht wegen Verlängerung des Berufsausbildungsverhältnisses eine Klasse wiederholen.

## Prüfungen

Im zweiten Ausbildungsjahr erfolgt die Zwischenprüfung mit einem praktischen Teil. Sie wird genau wie die Abschlussprüfung von der IHK gestellt.

Die Abschlussprüfung nach drei Jahren umfasst einen theoretischen Teil und einen praktischen Teil.

## Abschluss

Der Berufsschulabschluss ist dem Hauptschulabschluss nach Klasse 9 gleichwertig.

## Aufwendungen

Schulgeld wird nicht erhoben.  
Mit folgenden Ausgaben müssen Sie rechnen:

- Ausgaben für Besichtigungen etc.
- Eigenanteil für den praktischen Unterricht
- Ausgaben für Unterrichtsmaterialien

## Fahrtkosten

Die Fahrtkosten für die Fahrt zur Schule und zurück müssen Sie in der Ausbildung selbst tragen.

## Weiterbildungsmöglichkeiten

Wer sich als Fachpraktiker\*in Küche bewährt hat und weiterkommen möchte, kann sich nach der Ausbildung beispielsweise zur\*zum Köchin\*Koch weiterbilden. Außerdem können Sie im Laufe des Berufslebens an Weiterbildungen teilnehmen. Dazu zählen Neuerungen bei aktuellen Zubereitungsarten von Speisen oder Hygienebestimmungen.

## Tätigkeitsfelder

Als Fachpraktiker\*in Küche arbeiten Sie immer unter Anleitung hauptsächlich in Großküchen, in der Gastronomie oder in Stationsküchen.

## Anmeldungen

Der ausbildende Betrieb meldet Sie an der Berufsschule an.

**Berufskolleg Lise Meitner  
mit Beruflichem Gymnasium  
Lönsweg 24, 48683 Ahaus  
Tel.: 02561/955700  
FAX: 02561/955701  
Internet: [www.bklm-ahaus.de](http://www.bklm-ahaus.de)  
E-Mail: [bk-lm@t-online.de](mailto:bk-lm@t-online.de)**

Wir sind für weitere Auskünfte und eine ausführliche Beratung für Sie da:

**Bildungsgangleiterin u.  
Sonderpädagogin**  
Friederike Heitz

**Ansprechpartnerin für Abteilungsfragen**  
Stefanie Tumbrink

**Schulleiterin**  
Jenny Dalhaus

Herausgeber: Berufskolleg Lise Meitner  
Gestaltung: Kreis Borken  
Amt für Kultur und Öffentlichkeitsarbeit  
Stand: November 2020  
Druck: Kreis Borken  
(ohne Gewähr)



beruf und bildung  
kreativ und kompetent  
lernen und leben  
miteinander

*Handfeste Ausbildung  
mit BISS*

**Fachbereich Ernährungs- und  
Versorgungsmanagement**

**Ausbildungsberuf:**

**Fachpraktiker\*in  
Küche**

Ausbildungsberuf für besondere Personengruppen in Einrichtungen der beruflichen Rehabilitation

**Ahaus - Stadtlohn**