



## Umschulung zur Fachkraft - Küche (Vollzeit)

**Küchenfachkräfte bereiten Speisen vor, richten Salate und Desserts an, kochen einfache Gerichte, achten auf Hygiene, betreuen Kunden und verwalten Lagerbestände. Sie arbeiten in Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen.**

### Aufgaben einer Küchenfachkraft:

- Vorbereitung von Speisen
- Anrichten von Salaten und Desserts
- Zubereitung von Suppen, Soßen, Beilagen sowie Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten
- Zusammenarbeit mit Köchen
- Einhaltung von Hygiene- und Nachhaltigkeitsvorschriften
- Kundenbetreuung im Service
- Reinigung der Gasträume
- Ausgabe von Gerichten
- Entgegennahme von Wünschen und Reklamationen
- Warenannahme und Lagerung von Produkten und Zutaten
- Sicherstellung der Lagerbestände

### Wichtige Fähigkeiten:

- Geschicklichkeit beim Schneiden von Gemüse und Zubereiten von Gerichten
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn zum Abschmecken
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein beim hygienischen Arbeiten mit Lebensmitteln
- Stressresistenz beim Arbeiten unter Zeitdruck

### Rahmendaten:

„Fachkraft Küche“ ist ein anerkannter Ausbildungsberuf und schließt mit der Prüfung vor der Handelskammer ab. Die Umschulung wird in Präsenzunterricht durchgeführt. Sie umfasst außerdem eine betriebliche Phase von bis zu 9 Monaten, in der fachpraktische Kenntnisse erworben werden.

**Die Finanzierung erfolgt über einen Bildungsgutschein.**

**Die Umschulung wird in Vollzeit durchgeführt. Unsere Umschulungen starten zweimal im Jahr, im Februar und im August.**

**Nächste Starttermine: 01.08.2024 & 01.02.2025**

**Dauer: 16 Monate**

### Beratung und Informationen

SBB Kundencenter

Montag bis Freitag von 09.00 bis 13.00 Uhr

Tel: 040-21112-123

kundencenter@sbb-hamburg.de

