



Fachpraktiker/-in Küche

Ausbildung





Zielgruppe

Zur Zielgruppe gehören junge Menschen ohne berufliche Erstausbildung, die ihre Schulpflicht erfüllt und das 27. Lebensjahr noch nicht vollendet haben. Dazu zählen auch Jugendliche, die noch nicht über die erforderliche Ausbildungsreife oder Berufseignung verfügen bzw. bei denen die persönlichen Rahmenbedingungen und die familiäre Situation berücksichtigt werden muss. Die jungen Menschen streben dabei grundsätzlich eine Berufsausbildung an.

Dauer der Maßnahme

- » 3 Jahre
- » Ziel: Abgeschlossene Ausbildung zum/r Fachpraktiker/in Küche

Durchstarten statt stolpern – mit inab

inab – Ausbildungs- und Beschäftigungsgesellschaft des bfw mbH

Bildungsstätte Schwäbisch Hall Geschwister-Scholl-Straße 65 74523 Schwäbisch Hall

Frau Heike Ritter, Bildungsstättenleiterin E-Mail: schwaebisch-hall@inab-jugend.de Tel.: 0791 946007-13, Fax: 0791 946007-16 www.inab-jugend.de

Öffnungszeiten

Montag – Donnerstag: 07:30 – 16:15 Uhr Freitag: 07:30 – 15:15 Uhr

Hessental/Industriegebiet Solpark

Aus Richtung Schwäbisch Hall kommend von der B 14 oder B 19:

L 2218 Langer Graben, an der Michaelskirche vorbei, auf der Crailsheimer Straße rechts einordnen und Richtung Ellwangen auf die L1050, ca. 1,8 km. Den Kreisverkehr passieren und der Bühlerstraße folgen. Vor der 2. Ampel links einordnen in den Solpark/Dolanallee den Kreisverkehr bis zur letzten Abfahrt passieren und in die Geschwister-Scholl-Straße einbiegen. Folgen Sie der Straße bis zu dem gelben Gebäudekomplex mit der Hausnummer 65.



Lernen mit inab – persönlich und nah



Von der Schule bis zum Berufsabschluss – mit inab

Wir über uns

Die inab – Ausbildungs- und Beschäftigungsgesellschaft des bfw mbH ist eine gemeinnützige Bildungseinrichtung. Bereits seit 1994 führen wir erfolgreich im Auftrag der Agentur für Arbeit Schwäbisch Hall - Tauberbischofsheim u. a. berufsvorbereitende Bildungsmaßnahmen und Erstausbildungen in den Bereichen Farbe, Hauswirtschaft, Holz und Metall für junge Menschen mit Einschränkungen durch.

Wir, inab – Geschäftsbereich Jugend, Bildung und Beruf, sind von der Agentur für Arbeit damit beauftragt, Sie auszubilden.

Parallel zur Ausbildung wird in jedem Ausbildungsjahr ein Praktikum in einem geeigneten Betrieb durchgeführt und betreut.

Die Inhalte der Ausbildung sind u. a.:

- Pflege und Instandhaltung der Maschinen- und Arbeitsgeräte in der Küche
- Arbeitsschutz und Unfallverhütung
- Aufbewahrung und Lagerung der Vorräte
- Vorbereitung und Herstellung von Salaten, Gemüse, Kartoffeln, Teigwaren etc.
- Vor- und Zubereitung in der kalten Küche
- Herstellen und Ansetzen von Fleisch- und Fischgerichten
- Herstellen und Ansetzen von Suppen und Soßen
- Herstellen und Anrichten von Eierspeisen
- Arbeitstechniken in der Großküche
- Menüs und Mengenberechnungen

Ergänzt wird die Ausbildung durch Projektarbeiten, Messebesuche, Betriebsbesichtigungen, Gruppenangebote wie z. B.: Sport, Exkursionen und vieles mehr.



Unser Team:

Teamleiter/-in

zuständig für Planung, Ansprechpartner/-in für Schule, Behörden, Ämter usw.

Sozialpädagogin/-pädagoge

unterstützt die Jugendlichen und jungen Erwachsenen und ist Ansprechpartner/-in in sozialen und persönlichen Bereichen.

Psychologin/Psychologe

bietet Beratungsgespräche an.

Ausbilder/-in

vermittelt fachpraktische und -theoretische Inhalte.

Stützlehrer/-in

wiederholt, vertieft den Unterrichtsstoff und bereitet auf Prüfungen vor.

Förderung

Zuständig für die Förderung ist die Bundesagentur für Arbeit. Bitte sprechen Sie mit Ihrer/Ihrem zuständigen Berater/-in über Ihre individuellen Unterstützungsmöglichkeiten.