



Theodor-Schäfer-
Berufsbildungswerk
Husum

Theodor-Schäfer-Straße 14-26
25813 Husum
T 0 48 41 - 89 92 0
F 0 48 41 - 89 92 11 8
info@tsbw.de
www.tsbw.de



facebook.com/TSBWHusum



instagram.com/tsbw_husum



www.tsbw.de

Fachpraktiker*in Küche

Was dir an dem Beruf gefallen könnte

Du erlernst die Verarbeitung von Lebensmitteln und verwendest dabei moderne Küchentechnologien. Dabei macht es dir Spaß im Team zu arbeiten.

Was dazu gehört

Du möchtest professionell kochen, dich jedoch weniger mit der Theorie und den Zahlen beschäftigen. Du bist körperlich belastbar und kannst gut im Team arbeiten. Du musst oft arbeiten, wenn andere Freizeit haben, z.B. abends oder am Wochenende.

Das lernst du in der Ausbildung

- Du bereitest vielfältige Gerichte und Menüs zu
- Du nimmst Waren an und lagerst sie korrekt ein
- Du erlernst verschiedene Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche
- Du hältst Hygienevorschriften ein

Arbeitsplätze findest du zum Beispiel

- in Restaurants
- in Hotels
- in Kantinen und Großküchen

Die Ausbildung im TSBW ist für junge Menschen gedacht,

- denen das Lernen manchmal schwer fällt
- denen klare Strukturen wichtig sind
- die Hilfestellungen brauchen, um gut mit Problemen umgehen zu können

Ausbildungsdauer und Abschluss

Die Ausbildung dauert drei Jahre. Die Ausbildung endet mit einer Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer.

Was ist das Besondere an einer Ausbildung im Theodor-Schäfer-Berufsbildungswerk?

Die Ausbildung findet an verschiedenen Orten statt: Du arbeitest in deinem Fachbereich direkt auf dem TSBW-Gelände. Du gehst in die Berufsschule und machst Praktika in Partner-Betrieben. Diese Betriebe sind vorzugsweise in der Nähe vom TSBW oder deines Heimatortes. Nach deiner Ausbildung unterstützt das TSBW dich dabei, eine Arbeitsstelle zu finden.