



Theodor-Schäfer-
Berufsbildungswerk
Husum

Theodor-Schäfer-Straße 14-26
25813 Husum
T O 48 41 - 89 92 0
F O 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 Ihnen an dem Beruf gefallen könnte

Sie erlernen die Verarbeitung von Lebensmitteln und verwenden dabei moderne Küchentechnologien. Dabei macht es Ihnen Spaß im Team zu arbeiten.

Was dazu gehört

Sie möchten professionell kochen, sich jedoch weniger mit der Theorie und den Zahlen beschäftigen. Sie sind körperlich belastbar und können gut im Team arbeiten. Sie müssen oft arbeiten, wenn andere Freizeit haben, z.B. abends oder am Wochenende.

Das lernen Sie in der Umschulung

- Sie bereiten vielfältige Gerichte und Menüs zu
- Sie nehmen Waren an und lagern sie korrekt ein
- Sie erlernen verschiedene Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche
- Sie halten Hygienevorschriften ein

Arbeitsplätze finden Sie zum Beispiel

- in Restaurants
- in Hotels
- in Kantinen und Großküchen

Die Umschulung im TSBW ist für Menschen gedacht,

- die ihren bisherigen Beruf nicht mehr ausüben können,
- die in der Gruppe lernen möchten,
- die beim Lernen Unterstützung benötigen,
- die Hilfestellungen brauchen, um gut mit Problemen umgehen zu können,
- die sich zusätzlich auch um ihre Gesundheit kümmern möchten.

Umschulungsdauer und Abschluss

Die Umschulung dauert zwei Jahre. Die Umschulung endet mit einer Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer.

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

Die Umschulung findet an verschiedenen Orten statt: Sie arbeiten in Ihrem Fachbereich direkt auf dem TSBW-Gelände. Sie gehen in die Berufsschule und machen Praktika in Partner-Betrieben. Diese Betriebe sind vorzugsweise in der Nähe vom TSBW oder Ihres Heimatortes. Nach Ihrer Umschulung unterstützt das TSBW Sie dabei, eine Arbeitsstelle zu finden.