



Fachpraktiker/in

Küche



**BERUFSBILDUNGSWERK**  
**BREMEN GMBH**

# AUSBILDUNG

## Fachpraktiker/in Küche

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

### Was macht man in diesem Beruf?

- Zubereiten und Anrichten von Speisen unter Anleitung
- Serviceleistungen im Restaurant
- Warenannahme in der Küche

### Wo arbeitet man?

- In Restaurantküchen und Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung

### Anforderungen

- Interesse an praktischen Arbeiten in der Küche und Nutzung der entsprechenden technischen Einrichtungen
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten
- Körperliche Belastbarkeit



Wir bilden junge Menschen mit Handicap aus.  
Weitere Infos unter: [www.bbw-bremen.de](http://www.bbw-bremen.de)  
oder QR-Code scannen.