

8612 Ausbildung zur qualifizierten Küchenhilfskraft

Aufbauend auf die Vorkenntnisse der Ausbildung zur Küchenhilfskraft wird in diesem Lehrgang besonderes Augenmerk auf Allergene und Gefahren im Küchenbereich gelegt. Weiters erwerben Sie praktisches Wissen über die Zubereitung von österreichischen Sättigungs- und Gemüsebeilagen.

Ein weiterer Schwerpunkt wird die Herstellung von klaren und gebundenen Suppen sowie dazu passende Suppeneinlagen und kalter und warmer Grundsaucen sein.

Abgerundet wird diese Kursmaßnahme mit der Zubereitung einfachen Fleisch- und Fischgerichten.

Die Zielgruppe:

Quereinsteiger:innen oder Personen mit Lernschwierigkeiten, die sich grundsätzlich für Küchentätigkeiten interessieren. Dieser Kurs soll einen vereinfachten Einstieg in den Basislehrgang für angehende Köche bieten.

Die Voraussetzungen:

- Sprachniveau Deutsch B1 oder Grundkenntnis in Englisch
- Abgeschlossene Ausbildung Küchenhilfskraft

Die Inhalte:

- Kennzeichnungspflicht der Allergene
- Zubereitung von Kartoffelbeilagen
- Beilagen wie Knödeln und Spätzle
- Verschieden Gemüsebeilagen
- Einfache Garmethoden
- Zubereitung von kleinen Fleisch- und Fischgerichten

Die Lernziele:

Als Absolvent:in sind Sie in der Lage,

- einfache Gerichte und Speisen zuzubereiten, indem Sie grundlegende Kochtechniken anwenden und die richtigen Zutaten und Gewürze auswählen.
- Hilfstätigkeiten im Küchenbereich selbstständig durchführen

Die Trainingsmethoden:

Theoretische Inputs und praktische Übungen

Der Abschluss:

Lernerfolgskontrolle in Theorie und Praxis.



Kursbuchung und weitere Details unter **8612** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe