

# 8611 Ausbildung Küchenhilfskraft

Erlernen Sie im Hilfskoch/Köchin-Kurs die Handwerkskunst und Abläufe der Küche, darunter der Umgang mit Kochutensilien, Grundnahrungsmitteln und Schneidetechniken. Verbessern Sie Ihre Mise en Place-Fähigkeiten, erlernen Sie die Zubereitung von Salaten und kleinen Gerichten und lernen Sie Arbeitsabläufe, Reinigung, Desinfektion und Sicherheitsstandards kennen. Starten Sie jetzt Ihre Karriere in der Küche!

Zum Einstieg in den Bereich der Küche lernen Sie die Einrichtung und Ausstattung einer zeitgemäßen Küche kennen. Sie erfahren den richtigen Umgang verschiedenster Küchengeräte unter Berücksichtigung der jeweiligen Sicherheitsmaßnahmen. Grundsätze der Hygiene werden Sie in dieser Ausbildung ständig begleiten.

Erscheinungsbild des Koches spielt dabei eine ebenso wichtige Rolle.

Weiters werden Ihnen Schneidetechniken, Grundkenntnisse der wichtigsten Waren- und Lebensmittelkunde nähergebracht.

Schlussendlich werden einfache Vorbereitungsarbeiten bei Salaten, Gemüse, Pilzen und Kräuter gelehrt

Am Ende der Ausbildung werden Sie in der Lage sein, Salate, Dressings, einfache kalte Vorspeisen, kleine Snakes und Brötchen sowie kleine Gerichte selbstständig zuzubereiten.

## 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

## Die Inhalte:

- Einrichtung, Technik und Ausstattung der Küche
- Arbeitsabläufe
- Schneidetechniken
- Vorbereitungsarbeiten
- Arbeiten der Kalten Küche
- Herstellen von Marinaden, Dressings und Dip-Saucen
- Zubereiten einfacher Gerichte und Speisen
- Reinigungs- und Desinfektionsaufgaben
- Sicherheit und Hygiene

## Die Lernziele:

Als Absolvent:in sind Sie in der Lage,

- Vorbereitungsarbeiten wie das Schälen, Waschen und Zerkleinern von Zutaten durchzuführen, um den reibungslosen Ablauf der Kochprozesse zu gewährleisten.
- verschiedene Schneidetechniken anzuwenden, um Lebensmittel sicher und präzise zu schneiden und vorzubereiten.
- Hilfstätigkeiten im Küchenbereich selbstständig durchzuführen.

## Die Trainingsmethoden:

Theoretische Inputs und praktische Übungen

## Der Abschluss:

Lernerfolgskontrolle in Theorie und Praxis.



Kursbuchung und weitere Details unter **8611** im WIFI-Kundenportal:

[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)