

AUSBILDUNG · ANPACKEN, WO ES GUT RIECHT

Fachpraktiker/in Küche

Du packst gern an und willst wissen, wie aus frischen Zutaten leckere Gerichte werden? Dann könnte die Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/in Küche genau das Richtige für dich sein. Du schneidest Gemüse, portionierst Fleisch und hilfst beim Anrichten. Du hältst die Küche sauber und achtest auf Hygiene. So unterstützt du Köche und Köchinnen und sorgst für zufriedene Gäste. Hier erfährst du, was du als Fachpraktiker/in Küche machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.

3 Jahre
Dauer

Duale Berufsausbildung, geregelt nach Ka, Gastronomie, Hotel, Tourismus
Ausbildung

keine Vorgabe
Schulabschluss

B2
Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?

Wie gut muss mein Deutsch sein?

B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

DER BERUF IM WANDEL DER ZEIT

Wie hieß der Beruf früher?

Du hörst im Betrieb noch einen älteren Namen? Gemeint ist meist dieser Beruf. Bis 2011 hieß er Beikoch/Beiköchin.

bis 2011	seit 2011
~~Beikoch/Beiköchin~~	**Fachpraktiker/in Küche**

Berufsnamen seit Gründung der Bundesrepublik 1949.

Was macht ein/e Fachpraktiker/in Küche?

Du bereitest Lebensmittel vor, richtest Speisen an und hältst die Küche sauber. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Speisen vorbereiten
Du wäschst, schälst und schneidest Obst und Gemüse, machst Salate und portionierst Fleisch und Fisch. Du hilfst bei Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts.

Hygiene und Sauberkeit
Du reinigst Arbeitsflächen, Geräte, Böden und Kühlhäuser. Du bedienst die Spülmaschine.

Lagerung
Du nimmst Lieferungen an, prüfst die Qualität und lagerst Waren richtig ein. Du achtest auf Temperatur und Mindesthaltbarkeitsdatum und hilfst bei der Inventur.

Küchengeräte
Unter Anleitung bedienst du Aufschnittmaschinen, Mixer, Öfen und Herde.

Abfall
Du trennst Küchenabfälle und entsorgst sie richtig.

Vorschriften
Du hältst Hygieneregeln nach HACCP, Lebensmittelrecht und Arbeitsschutz ein.

Teamarbeit
Du arbeitest eng mit Köch/innen, Servicekräften und dem übrigen Küchenteam zusammen.

Wo arbeitest du als Fachpraktiker/in Küche?

Du arbeitest in Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen und Catering-Unternehmen. Auch Krankenhäuser, Altenheime sowie Bäckereien und Metzgereien mit Imbiss kommen infrage. Du arbeitest fast immer im Team. Zu den Stoßzeiten am Mittag und Abend ist besonders viel los. Oft arbeitest du im Schichtdienst.

Wie läuft die Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/in Küche ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Die Ausbildung ist ein anerkannter dualer Ausbildungsberuf und dauert in der Regel 3 Jahre. Sie ist für junge Menschen gedacht, die zum Beispiel wegen Lernschwierigkeiten Unterstützung auf dem Weg zum Berufsabschluss brauchen. Du lernst in einem Restaurant, Hotel oder einer Großküche. Die Theorie lernst du in der Berufsschule oder in einem Förderzentrum.

Das lernst du unter anderem:

Lebensmittelkunde
Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Milchprodukte, ihre Qualität und Lagerung

Küchenpraxis
Schneiden, Braten, Kochen und Dämpfen sowie Salate, Beilagen und einfache Gerichte

Küchenhygiene
Reinigung von Geräten und Arbeitsplätzen und persönliche Hygiene

Gerätekunde
sichere Bedienung gängiger Küchengeräte

Arbeitsorganisation
Abläufe in der Küche planen

Warenwirtschaft
Annahme, Lagerung und Vorratskontrolle

Arbeitssicherheit
sicherer Umgang mit Messern, heißen Flüssigkeiten und elektrischen Geräten

Service
Zusammenarbeit mit dem Service und Zufriedenheit der Gäste

Welche Voraussetzungen brauchst du als Fachpraktiker/in Küche?

Was solltest du mitbringen?

- einen Schulabschluss, oft einen Hauptschulabschluss
- Freude an Lebensmitteln und am Kochen
- Lust, Neues zu lernen
- Sorgfalt und Hygienebewusstsein
- körperliche Fitness für langes Stehen, Heben und Tragen
- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- Belastbarkeit zu Stoßzeiten
- keine Berührungsängste mit Fleisch oder Fisch

Was verdienst du in der Ausbildung?

Gibt es eine Ausbildungsvergütung?

Zur Ausbildungsvergütung liegen uns derzeit keine gesicherten Angaben vor. Frag am besten direkt bei deinem Ausbildungsbetrieb nach.

Passt die Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/in Küche zu dir?

Du stehst gern in der Küche und hast Spaß am Kochen? Das spricht für die Ausbildung:

Lebensmittel
Du arbeitest jeden Tag mit frischen Produkten.

Abwechslung
Du lernst viele Zubereitungsarten kennen und hilfst bei Menüs und Buffets.

Gute Aussichten
Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung brauchen Küchenkräfte.

Team und Verantwortung
Du arbeitest eng mit anderen zusammen und übernimmst eigene Aufgaben.

In der Küche trägst du Berufskleidung, zum Beispiel eine Kochjacke und eine Kochmütze.

VOM HOBBY ZUM BERUF

Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Fachpraktiker/in Küche?

Was du als Fachpraktiker/in Küche jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer zu Hause Gemüse schneidet, für Freund/innen Pizza backt oder neue Rezepte aus Videos nachkocht, zeigt Betrieben Freude am Kochen und Lust auf Neues. Wer beim Vereinsfest am Grillstand hilft und danach gründlich aufräumt, beweist dazu Teamgeist, Hygienebewusstsein und Ausdauer. Wenn du später selbst Gerichte kreieren willst, schau dir **Koch/Köchin** an. Für den nächsten Schritt in der Küche passt **Fachkraft Küche**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern …

- ✓ zu Hause Gemüse schneidest und beim Kochen hilfst — Geschick
- ✓ für Freund/innen Salate, Pizza oder Snacks zubereitest — Kreativität
- ✓ beim Vereinsfest am Grill- oder Essensstand hilfst — Teamgeist
- ✓ nach dem Kochen gründlich aufräumst und spülst — Hygienebewusstsein
- ✓ neue Rezepte aus Videos nachkochst — Neugier

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

Wo findest du Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe?

WIE HÄUFIG?

rund 10

Betriebe bilden aus

Platz 258 von 340 Berufen.

WO?

Nordrhein-Westfalen	3
Baden-Württemberg	2
Bayern	1

Die meisten Betriebe: Köln, Kreis Nordfriesland, Gelsenkirchen

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?

Scannen und Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe finden.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Die Ausbildung ist ein guter Einstieg in die Gastronomie. Zuverlässige Küchenkräfte werden gebraucht. Hier kannst du arbeiten:

- in Restaurants und Hotels
- in Großküchen von Kantinen, Krankenhäusern, Schulen oder Altenheimen
- bei Catering-Unternehmen
- in Bäckereien und Metzgereien mit Imbiss oder Mittagstisch
- auf Kreuzfahrtschiffen oder in der Systemgastronomie

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

Koch/Köchin
Unter Umständen schließt du eine verkürzte Ausbildung an und übernimmst mehr Verantwortung.

Spezialisierung
zum Beispiel auf kalte Küche, Salate oder Desserts

Hauswirtschafter/in
Du kümmerst dich um Verpflegung und Haushaltsführung in einem breiteren Rahmen.
Heiko WohlgemuthInformation zu diesem Autor

Beikoch/Beiköchin
Du vertiefst deine Kochkenntnisse und bereitest einfache Gerichte selbstständig zu.

Spezialaufgaben
Du wirst Profi für Hygiene, Lager oder bestimmte Geräte.

KURZ GESAGT

Fazit: Starke Hilfe in der Küche

Als Fachpraktiker/in Küche verbindest du praktisches Anpacken mit Teamarbeit. Du machst Menschen mit gutem Essen glücklich und sorgst für einen reibungslosen Ablauf. Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre und ist dual.

Hunger auf mehr? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Gastronomie, Hotel, Tourismus.



Heiko Wohlgemuth
Gründer von karrieremag.de
„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben."

Betriebe in deiner Nähe
Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.
dein-ausbildungsplatz.de

Das ganze Profil online
Mit verwandten Berufen und Bewerbungstipps.
karrieremag.de

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de