

---

## 21109 | Fachkraft Küche – TQ 5: Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten

---

Kurszeitraum: 05.07.2027 - 01.10.2027

Kursort: bsw Bildungswerk der Sächsischen Wirtschaft gGmbH, Bildungszentrum Vogtland,  
Hans-Sachs-Str. 53, 08525 Plauen

---

Als Fachkraft Küche sorgen Sie für die professionelle Vor- und Zubereitung von Speisen sowie für einen reibungslosen Ablauf in der Küche.

### TQ 5: Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten

- Warenausgang
- Bearbeitung der Versand- und Begleitpapiere und Erstellung von Versandaufzeichnungen
- Verladen und Verstauen der Sendungen anhand der Begleitpapiere in Transportmittel und Anwenden der Verschlussvorschriften

Küchenbereiche in Hotels, Restaurants, Großküchen oder Cateringbetrieben mit Schwerpunkten auf Warenannahme, Fleisch- und Fischverarbeitung, Speisenzubereitung und Präsentation.

Das Konzept dieser TQ entspricht dem [bundesweit anerkannten BIBB-Standard](#).

Unsere TQ-Angebote tragen das Gütesiegel „Eine TQ besser!“ der AGI TQ und stehen für praxisnahe Inhalte sowie hohe Qualitätsstandards.

#### Hinweis:

Unser zusätzliches „plus“ Bei Bedarf findet zu allen Modulen Förderunterricht im Umfang von 240 UE mit individuellen Schwerpunkten statt.

#### Dauer:

Gesamtdauer: 13 Wochen

Dauer Theoriephase: 9 Wochen (360UE)

Betriebliche Qualifizierungsphase: 4 Wochen (160 h)

#### Abschluss

Jedes Modul schließt mit dem bsw/VSW-Zertifikat ab.

#### Anschlussmöglichkeiten:

---

### Gruppe Bildungswerk der Sächsischen Wirtschaft

# Gruppe Bildungswerk der Sächsischen Wirtschaft



Mit jeder erfolgreich abgeschlossenen TQ erweitern Sie Ihre beruflichen Kompetenzen und kommen Ihrem Berufsabschluss als Fachkraft Küche näher.

## **TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service**

- Servicebereiche in Hotels, Restaurants, Gaststätten, Cafés oder Kantinen.

## **TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche**

- Küchenbereiche in Hotels, Restaurants, Gaststätten, Großküchen oder Cateringbetrieben.

## **TQ 3: Zubereiten von einfachen Suppen, Saucen, Eintöpfen sowie Anrichten von Süßspeisen**

- Produktions- und Zubereitungsbereiche in Restaurant-, Hotel- oder Cateringküchen.

## **TQ 4: Zubereiten von pflanzlichen Lebensmitteln und Sättigungsbeilagen**

- Küchenbereiche mit Bestell- und Speisenservice in Restaurants, Hotels oder der Systemgastronomie.

Weitere Informationen über Teilqualifizierung im bsw finden Sie unter [www.teilqualifikation-sachsen.de](http://www.teilqualifikation-sachsen.de)

---

## **Gruppe Bildungswerk der Sächsischen Wirtschaft**

AGB und Widerruf

[www.bsw-sachsen.de/agb-und-widerruf](http://www.bsw-sachsen.de/agb-und-widerruf)

Datenschutz

[www.bsw-sachsen.de/datenschutz](http://www.bsw-sachsen.de/datenschutz)

Impressum

[www.bsw-sachsen.de/impressum](http://www.bsw-sachsen.de/impressum)