21107 | Fachkraft Küche – TQ 5: Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten

Kurszeitraum:	03.05.2027 - 30.07.2027
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:

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