



# Guten Appetit!

Vinzenz von Paul Hospital gGmbH



Eine Einrichtung der Genossenschaft der Barmherzigen  
Schwestern vom heiligen Vinzenz von Paul in  
Untermarchtal e.V.

**Bitte senden Sie Ihre vollständigen  
Bewerbungsunterlagen an:**

**[Bewerbungen@VvPH.de](mailto:Bewerbungen@VvPH.de)**

Alternativ über den Postweg:

Vinzenz von Paul Hospital gGmbH

Personalabteilung

Schwenninger Str. 55

78628 Rottweil



Weitere Informationen finden Sie auf:

**[www.VvPH.de](http://www.VvPH.de)**

**Vinzenz von Paul Hospital gGmbH  
Bereich Küche**

Ansprechpersonen:

**Willi Straß**

Leitung Küche

Tel. 0741 / 241- 2620

E-Mail: [Kuechenleitung@VvPH.de](mailto:Kuechenleitung@VvPH.de)

**Claus Burkardt**

Stellvertretende Leitung Küche

Tel. 0741 / 241- 2622

E-Mail: [Kuechenleitung@VvPH.de](mailto:Kuechenleitung@VvPH.de)

  
**ROTTENMÜNSTER**

Zentren für Psychiatrie, Psychotherapie, Psychosomatische Medizin,  
Abhängigkeitserkrankungen, Altersmedizin, Neurologie  
Psychiatrische Institutsambulanzen

Luisenheim

Vinzenz-Werkstätten

Berufsfachschule für Pflege, Hospital-Akademie

Spital Rottweil gGmbH

Tageskliniken für Psychiatrie und Psychotherapie gGmbH

Gemeindepsychiatrischer Verbund Rottweil gGmbH

Gemeindepsychiatrisches Zentrum Schwarzwald-Baar-Kreis gGmbH

Altenhilfe St. Martin gGmbH



**AUSBILDUNG  
ALS FACHPRAKTIKER:IN KÜCHE  
im Vinzenz von Paul Hospital**

10.2023

  
ROTTENMÜNSTER



## Was macht man in diesem Beruf?

In unserer Großküche sind Fachpraktiker:innen meist an der Zubereitung bestimmter Speisen wie Beilagen, Salaten oder Fisch- und Fleischgerichten beteiligt. Sie nehmen auch Lieferungen von Lebensmitteln und Fertigprodukten an. Darüber hinaus prüfen sie die Qualität und lagern die Waren sachgemäß ein.

Fachpraktiker:innen halten bei ihren Tätigkeiten stets die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene ein. Fachpraktiker:innen arbeiten in Küchen, Lagerräumen und Speisesälen.

## Was ist wichtig für diesen Beruf?

- Handgeschick: z.B. beim Schneiden von Gemüse oder beim Garnieren
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn: z.B. beim Abschmecken von Gerichten
- Sorgfalt und Verantwortungsbewußtsein: z.B. beim hygienischen Arbeiten in der Küche oder beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften
- Schulfach Mathematik: z.B. beim Umrechnen von Mengenangaben
- Schulfach Deutsch: z.B. zum Lesen und Verstehen von Rezepten

## Ausbildung

### Dauer der Ausbildung

Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

### Ort der Ausbildung

Die praktische Ausbildung erfolgt im Vinzenz von Paul Hospital- als Ausbildungsbetrieb. Der begleitende Unterricht findet in der Berufsschule statt.

### Ausbildungart

Duale Berufsausbildung, geregelt nach Kammerregelungen gem. §66 BBIG / §42 HwO

### Voraussetzung für die Ausbildung

- Die Ausbildung zur Fachpraktikerin bzw. zum Fachpraktiker Küche ist auch ohne Schulabschluss möglich.
- Die Agentur für Arbeit stellt fest, wer sich dafür eignet.

## Ausbildungsinhalte

### Die Auszubildenden lernen beispielsweise:

- wie man Gäste über das Angebot an Speisen informiert
- wie Küchengeräte und Maschinen eingesetzt werden
- wie man den Warenbedarf für einfache Speisen ermittelt
- wie man Speisen zubereitet
- wie man Wurst, Fleisch und Käse schneidet und anrichtet
- wie man klare Suppen herstellt
- wie man Schlachtfleisch zu einfachen Gerichten verarbeitet