

Ansprechpartner

Geschäftsführer
Herr Kanzler

Leiterin Integration
Frau Adler-Lorenz

Das BLH Bad Dürrenberg e. V. ist eine „Wohnortnahe Berufliche Rehabilitationseinrichtung“, die nach § 51 SGB IX anerkannt ist.

Standorte der Ausbildung

Ausbildungsstätte Goddula
Oebleser Str. 5 d

Ausbildungsstätte Balditz
Weinberg 6

So erreichen Sie uns:

**Bildungszentrum für
Land- und Hauswirtschaft
Bad Dürrenberg e. V.**

**Berufliches Rehabilitationszentrum
Standort Goddula**

Geschäftsstelle
Oebleser Straße 5 d
06231 Bad Dürrenberg

Telefon: 03462 541330
Telefax: 03462 510150
E-Mail: sekretariat@blh-ev.de



Das BLH befindet sich im südlichen Sachsen-Anhalt, im Saalekreis, 25 km von Halle und Leipzig entfernt, A 9 Abfahrt Bad Dürrenberg

www.blh-ev.de



Bildungszentrum
für Land- und Hauswirtschaft
Bad Dürrenberg e. V.

**Fachpraktiker/-in
Küche**



www.blh-ev.de

Fachpraktiker/-in Küche

Kurzfassung

Sie wirken beim Zubereiten und Anrichten von unterschiedlichen Gerichten mit. Sie richten sich dabei nach Rezepten. Je nach Gericht kochen, braten, backen und garnieren sie die Nahrungsmittel. Außerdem putzen und schneiden sie Gemüse und Salat.

Einsatzmöglichkeiten

- in Alters- und Pflegeheimen
- in Krankenhäusern
- in Gaststätten und Hotels



Berufstypische Ausstattung

Elektroherde, Kochkessel, Kippbratpfanne, Fritteuse, Großküchenmaschine (HKU) zum Zerkleinern von Rohstoffen, Fleischwolf, Mikrowelle, Großküchengeschirrspülmaschine, Konvektomat

Dauer der Ausbildung

36 Monate

Ausbildungsart

Duale Berufsausbildung,
gemäß § 66 Berufsbildungsgesetz (BBiG)

Prüfende Stelle

Industrie- und Handelskammer Halle-Dessau

Voraussetzungen

Jugendliche und junge Erwachsene mit und ohne Hauptschulabschluss, die besondere Leistungen zur Förderung der beruflichen Erstausbildung benötigen

Ausbildungsinhalte

- Vor-, Zubereitung und Präsentation von Speisen
- Herstellen von Suppen und Soßen
- Verarbeitung von tierischen und pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Zubereitung verschiedener Beilagen
- Herstellen und Anrichten von Vorspeisen und kalten Platten
- Herstellen und Anrichten einfacher Frucht- und Süßspeisen
- Präsentation einfacher Menüs
- Weiterverarbeitung von Convenienceprodukten
- Beherrschen von Schnitttechniken
- Kennenlernen der vielfältigen Gewürzarten
- Kommunikation mit Gästen
- Warenwirtschaft

Ansprechpartner

Reha-Team der Agentur für Arbeit

Reha-spezifische Leistungen

Sozialpädagogischer Dienst, Psychologischer Dienst, Ärztlicher Dienst, Heilpädagogischer Dienst, Integrationsdienst, Stütz- und Förderunterricht

Präventionsangebote

- Präventive Bewegungsangebote im eigenen Gesundheits- und Pferdesportzentrum: Gerätetraining, Wassergymnastik, Reiten mit therapeutischem Ansatz
- Gesunde Ernährung
- Stressregulation / Entspannung
- Schulden- und Suchtprävention

Internat

Wohnen mit pädagogischer Begleitung, umfangreiches Freizeitangebot, begleitende Lernförderung, individuelle Beratungsangebote