# 21090 | Fachkraft Küche – TQ 3: Zubereiten von einfachen Suppen, Saucen, Eintöpfen sowie Anrichten von Süßspeisen

| | |
|---|---|
| Kurszeitraum: | 06.12.2027 - 04.03.2028 |
| 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 3: Zubereiten von einfachen Suppen, Saucen, Eintöpfen sowie Anrichten von Süßspeisen**

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

Die Teilnehmenden planen den Wareneinsatz und Arbeitsabläufe und bereiten ihren Arbeitsplatz selbstständig vor. Sie stellen einfache Suppen, Saucen und Eintöpfe her, richten Süßspeisen an und wenden dabei grundlegende Küchentechniken sowie Qualitäts- und Hygienestandards an.

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 4: Zubereiten von pflanzlichen Lebensmitteln und Sättigungsbeilagen**

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

**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

Weitere Informationen über Teilqualifizierung im bsw finden Sie unter www.teilqualifikation-sachsen.de