



Guten Appetit!

Bewerbung

Ihre Bewerbung können Sie uns auf einen der folgenden Wege senden:

- online
- E-Mail
- Postweg

Online: QR-Code (Titelseite)

E-Mail: Bewerbungen@VvPH.de

Postweg: Vinzenz von Paul Hospital gGmbH
Personalabteilung
Schwenninger Str. 55
78628 Rottweil



Infos - Vinzenz von Paul Hospital

www.VvPH.de

[vvph_rottweil](https://www.instagram.com/vvph_rottweil)

Vinzenz von Paul Hospital

Vinzenz von Paul Hospital gGmbH Bereich Küche

Ansprechperson

Thomas Weber

Leitung Küche

Tel. 0741 / 241- 2622

E-Mail: Kuechenleitung@VvPH.de

Vinzenz von Paul Hospital gGmbH

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



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



ROTTMÜNSTER

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 Verband Rottweil gGmbH
Gemeindepsychiatrisches Zentrum Schwarzwald-Baar-Kreis gGmbH
Altenhilfe St. Martin gGmbH

02.2026

ROTTMÜNSTER



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