

## Fachkraft Küche

### Katalog der überbetrieblichen Ergänzungslehrgänge (MK240)

Stand: 01.06.2026

Modul Nummer	empfohlenes Ausbildungs-jahr	Modulbezeichnung	Lehrgangsdauer in Tagen	Bereich
E1168	1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	2	kaufmännisch
E1169	1	Grundlagen Küchenbereich/Hygiene/Lebensmittelrecht	5	gewerblich
E1170	1	Service Grundlagen	5	gewerblich
E1171	1	Gästekommunikation	5	kaufmännisch
E1172	1	Einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen	2	kaufmännisch
E1173	1	Arbeiten in der Warenwirtschaft und Informationstechnologien	3	kaufmännisch
E1190	1	Zubereiten einfacher Speisen und Gerichte	3	gewerblich
E1024	2	Branchenspezifische Geschäftsprozesse	5	kaufmännisch
E1081	2	Umweltschutz und Nachhaltigkeit	3	kaufmännisch
E1174	2	Menükunde für betriebliche Praxis	5	kaufmännisch
E1181	2	Vegetarische und vegane Küche	5	gewerblich
E1185	2	Zubereiten von Suppen, Saucen und Hauptgerichten	3	gewerblich
E1187	2	Anwendung spezifischer Hygienevorschriften und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten	5	gewerblich

#### Hinweise:

Die Teilnahme an Ergänzungslehrgängen ist zum Teil förderfähig. Gefördert werden Auszubildende von Unternehmen mit weniger als 250 Mitarbeitern in Thüringen zum Zeitpunkt der Antragstellung, die von ihren Unternehmen zu Lehrgängen des Zuwendungsempfängers entsandt werden. Die Zahl der förderfähigen Tage richtet sich nach der aktuell gültigen Fassung der Ausbildungsrichtlinie für den Freistaat Thüringen ([www.aw-landesverwaltungsamt.thueringen.de](http://www.aw-landesverwaltungsamt.thueringen.de)).

**Bezüglich der Beauftragung der Lehrgänge wenden Sie sich bitte an die Thüringer Firmenausbildungsverbände bzw. Bildungsanbieter. Eine Liste ist auf den Internetseiten der Industrie- und Handelskammern erhältlich.**