

Umschulung Koch/Köchin

Zielgruppe ...

Umschulungsberechtigte Personen, die einen Bildungsgutschein für die geförderte Umschulung haben

Das Ziel ...

Erwerb eines Berufsabschlusses als Köchin / Koch

Vermittlung aller ausbildungsrelevanten Kompetenzen nach den berufsspezifischen Ausbildungsrahmenplänen in verkürzter Ausbildungszeit

Unterstützender Unterricht und Vermittlung von Lernstrategien

Berufsbild ...

- Beschreibung der Tätigkeitsfelder
- berufstypische Arbeitsbedingungen
- Sicherheit am Arbeitsplatz, Unfallverhütung und Gesundheitsschutz
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- Personal- und Betriebshygiene
- Küchen- und Servicebereich
- Arbeitstechniken beim Zubereiten von Speisen, Garverfahren
- Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Herstellen von Suppen und Soßen
- Zubereitung von Fisch, Schalen- und Krustentieren
- Verarbeitung von Fleisch, Innereien, Wild und Geflügel

- Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten
- Warenwirtschaft
- Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- Werbung und Verkaufsförderung
- Büroorganisation und -kommunikation

Durchführung ...

- Berufsausbildung nach den jeweils geltenden Ausbildungs- und Prüfungsverordnungen
- Zwischen- und Abschlussprüfungen werden vor der zuständigen Industrie- und Handelskammer abgelegt
- Unterricht in den ausbildungsrelevanten Fächern
- Pädagogen/innen leisten begleitende Betreuung im Unterricht

➤ Zugangsvoraussetzungen:

Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Abschluss...

Prüfung zur Köchin / zum Koch vor dem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer

Der Bildungsträger BBW ist seit 1983 in den regionalen Ausbildungs- und Arbeitsmarkt eingebunden. Seit 1985 werden im BBW benachteiligte Jugendliche ausgebildet, was zu einer Erweiterung der Kontakte zu Schulen und Betrieben führte. Mit weiteren Maßnahmen und der Ausweitung des Ausbildungsangebots in den Berufsfeldern Hauswirtschaft, Metall, Holz, Bau, Beton, Installation, Malerei, Friseur, Köche und Floristik wurden die betrieblichen Kontakte intensiviert und die Kontakte zu den Kammern ausgebaut. Maßnahmen mit betrieblicher Erprobung in weiteren Berufsfeldern und Arbeitsbereichen (z.B. kaufmännisch, pflegerisch, gastronomisch) kamen hinzu und können nun für Sie genutzt werden, um die Eingliederungschancen auf dem Arbeitsmarkt zu verbessern. Weitere Kontakte zu diakonischen Einrichtungen können ebenfalls durch uns konstruktiv für Sie genutzt werden.

In Stade werden von uns die Qualifizierungsküche, das Bistro im Stadtteilhaus sowie die Mensa im CFK-Valley Stade Campus betrieben.

Organisatorisches ...

Die Maßnahme wird in 2 Jahren Vollzeit durchgeführt und beinhaltet eine 10-wöchige betriebliche Ausbildungsphase

Unterrichtszeiten:

Montag – Donnerstag 7.00 – 16.00 Uhr
Freitag 7.00 – 13.15 Uhr

Beginn ...

Auf Anfrage - grundsätzlich jeweils zum 01.08. eines Jahres

Ansprechpartner ...

Patrizia Becker
Tel.: 0 47 77 / 80 88 – 30
patrizia.becker@bbw-cadenberge.de

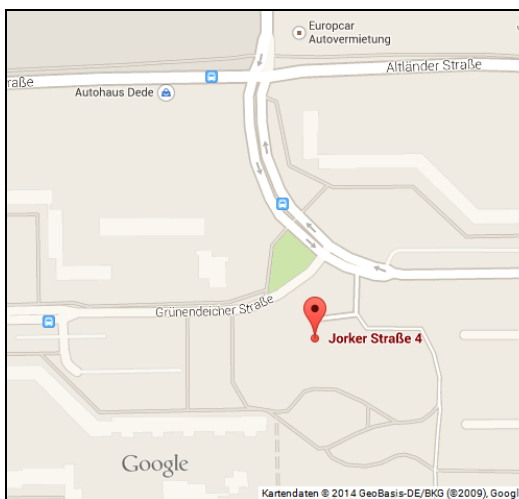
Förderung ...

Voraussetzung für eine Teilnahme ist ein Bildungsgutschein der Agentur für Arbeit bzw. des Jobcenters oder eine Finanzierungszusage eines anderen Kostenträgers (Rentenversicherungsträger, Berufsgenossenschaft, Berufsförderungsdienst der Bundeswehr o.ä.)

Beratung der Antragsteller ...

Bitte wenden Sie sich an die für Ihren Wohnort zuständige Agentur für Arbeit, das Jobcenter oder an einen der anderen oben genannten Kostenträger

Jorker Str. 4-6
21680 Stade
info@bbw-cadenberge.de
www.bbw-cadenberge.de
www.qualifizierungskueche.de



Linie 2008, Haltestelle: Jorker Straße

Umschulung
Koch/Köchin