



Nutzen Sie Ihre Chance!

Unser Schulungskonzept

Ein Teil der Umschulungszeit entfällt auf die mehrwöchige betriebliche Praxisphase. Unternehmen sind so an der Entwicklung potenzieller Nachwuchskräfte beteiligt. Sie selbst erhalten frühzeitig einen Einblick in den Berufsalltag und können sich einem Arbeitgeber empfehlen.

Mit der Einübung von Teamarbeit, der Vermittlung von Lern- und Arbeitstechniken, der Verknüpfung von Theorie und Praxis und mit persönlicher Betreuung helfen wir Ihnen nachhaltig auf dem Arbeitsmarkt Fuß zu fassen.

Inhalte

Umfassende Vermittlung von fachpraktischen und fachtheoretischen Inhalten gemäß dem geltenden Rahmenlehrplan, wie

- Arbeiten in der Küche
- Arbeiten im Service
- Magazin- und Warenwirtschaft
- Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln, Suppen und Saucen
- Zwischenmahlzeiten, kalte und warme Buffets, süße Speisen
- Fleischgerichte
- Geflügel, Fisch, Schalen und Krustentiere
- Prüfungsvorbereitung.

Perspektiven

Mit einer Umschulung verbessern sich die langfristigen Perspektiven auf dem Arbeitsmarkt deutlich.

Zum Beruf

Köche und Köchinnen bereiten unterschiedliche Gerichte zu und richten sie an. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speisepläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht.

Typische Branchen

Köche und Köchinnen finden Beschäftigung in erster Linie in Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen.

Darüber hinaus finden sie auch Beschäftigung in der Nahrungsmittelindustrie.

Lernmittel

Alle erforderlichen Lehr- und Lernmittel, wie auch Arbeitskleidung erhalten Sie leihweise oder kostenlos zum Verbleib



FAKTEN

Beginn
im Mai oder November eines Jahres

Dauer
21 Monate inkl. 26 Wochen Praktikum

Gruppen- / Einzelmaßnahme
Gruppenmaßnahme

Mögliche Durchführungsorte
Kleve, Geldern