



Starten Sie jetzt neu durch! Ihr Weg beginnt mit der **„Umschulung zum Koch / zur Köchin“** *gemäß Kochausbildungsverordnung – KochAusbV vom 09.03.2022*

INHALTE:

- ✓ Hygiene & Sicherheit
- ✓ Arbeitsplanung und Küchenorganisation
- ✓ Service & Gastorientierung
- ✓ Warenwirtschaft & Lagerhaltung
- ✓ Erstellen von Speisekarten / Menüplänen; wirtschaftliches Kalkulieren
- ✓ Service und Wirtschaftsdienst
- ✓ Arbeits- und Schnitttechniken; Garverfahren, Küchenequipment
- ✓ Einsatz von Geräten, Maschinen, Arbeits- und Lebensmitteln
- ✓ Arbeiten in der Küche / Rohstoffauswahl- und Verarbeitung / Speisenzubereitung / Geschmackskontrollen / Kenntnisse über Nahrungsmittel, Garzeiten und Kombinationen...
- ✓ Rezepturen anwenden und umrechnen
- ✓ Wiederholung, Übung, Prüfungsvorbereitung
- ✓ betriebliche Lernphase / Praktikum in einem gastronomischen Betrieb

Die Umschulung deckt, einschließlich Wirtschafts- und Sozialkunde, inhaltlich alle Bereiche des ARP nach KochAusbV vom 09.03.2022 sowie 14 Lernfelder des Rahmenlehrplans ab.

ZIEL: Erwerb des Berufsabschlusses „Koch / Köchin“;
Verbesserung der Vermittlungsaussichten in sv-pflichtige Beschäftigung



Diese Weiterbildung ist förderfähig über einen Bildungsgutschein.



Kunden-Nr.: 2010-1012

**Bildung macht
den Unterschied!**

**Nehmen Sie Kontakt
zu uns auf!**

BilSE-Institut für Bildung und
Forschung GmbH

Langendammscher Weg 2a
18273 Güstrow

Frau Hanke-Metz
Telefon: 03843 7736136
beate.hanke-metz@bilse.de

www.bilse.de



Maßnahmebeginn:
Auf Anfrage

Maßnahmedauer:
ca. 24 Monate / Vollzeit

3.663 TN-Std. gesamt, davon:
3.120 Ustd. Unterricht beim Träger
528 Std. Praktikum (ca. 3 Mon.)
15 Std. Prüfung IHK

Durchführungsort:
Güstrow

Zugangsvoraussetzungen:

- umschulungsberechtigte Personen mit Interesse an einer Tätigkeit als Koch / Köchin
- Bildungsgutschein
- Belehrung/Bescheinigung nach dem IfSG (Gesundheitszeugnis)

Abschluss:

- Teilnahmebescheinigung
- staatlich anerkannter IHK-Berufsabschluss nach bestandener Abschlussprüfung