



BERATUNG

Sprechen Sie bitte über eine mögliche Teilnahme mit Ihrer/m persönliche/n Ansprechpartner/in für weitere Informationen.

Die Bundesagentur für Arbeit fördert Ihre berufliche Qualifizierung und Umschulung nach den Förderrichtlinien aus dem SGB



CERTQUA
Analysieren | Zertifizieren

IHR PARTNER BEI DER DURCHFÜHRUNG

Das Berufsbildungszentrum Kreis Kleve e.V. ist ein ausschließlich regionaler Anbieter beruflicher Bildungsmaßnahmen und hat langjährige Erfahrungen in der Durchführung von Maßnahmen zur Integration in den Arbeitsmarkt.

Das BBZ Kreis Kleve e.V.
Theodor-Brauer-Haus
ist zertifiziert nach AZAV
und ISO 9001



ADRESSE

Riswicker Straße 1
47533 Kleve
Tel. +49 (0)2821-9930
poststelle@bbz-kleve.de

Ansprechpartner

Kai Johansen
kai.johansen@bbz-kleve.de
Tel. +49 (0)2821 - 993 540
Mobil. +49 (0)151 - 152 269 89

Mit den ÖPNV

H Bahnhof Kleve

Mit dem PKW

P Parkplätze stehen in der näheren Umgebung zur Verfügung



UMSCHULUNG

KOCH (M/W/D) | 21 Monate

Schritt für Schritt zurück in den Arbeitsmarkt



www.bbz-kleve.de



BERUFSBILDUNGSZENTRUM

Zukunft gestalten

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.



FAKTEN



Beginn im Mai oder November eines Jahres



Dauer 21 Monate
inkl. 26 Wochen Praktikum



Gruppen- / Einzelmaßnahme
Gruppenmaßnahme



Mögliche Durchführungsorte
Kleve, Emmerich am Rhein

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.

