



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.



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

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



TEILQUALIFIKATION FACHKRAFT KÜCHE (M/W/D)

Modul für Modul Richtung Berufsabschluss



www.bbz-kleve.de



BERUFSBILDUNGSZENTRUM
Zukunft gestalten

UNSER SCHULUNGSKONZEPT

Unsere Teilqualifizierung vermittelt praxisnah und kompakt die zentralen Inhalte eines anerkannten Ausbildungsberufs. Der Fokus liegt auf berufsrelevanten Kernkompetenzen, die den (Wieder-)Einstieg in den Arbeitsmarkt erleichtern.

Die Maßnahme kombiniert Praxis (2/3) und Theorie (1/3). Der Unterricht findet in modern ausgestatteten Räumen statt und wird durch digitale Medien und Online-Lernphasen ergänzt. So fördern wir digitale Kompetenzen und ermöglichen flexibles Lernen.

Zu Beginn ermitteln wir den individuellen Lernstil der Teilnehmenden und begleiten sie mit gezielter Lernberatung. Die Anforderungen steigen im Verlauf – von einfach zu komplex, von angeleitet zu selbstständig.

Wir unterstützen aktiv bei der Suche nach geeigneten Praktikumsbetrieben und begleiten den gesamten Prozess. Ziel ist es, durch praktische Erfahrungen berufliche Perspektiven zu eröffnen – z. B. durch Beschäftigung, Weiterbildung oder Ausbildung.

EINZELNE MODULE

TQ 1 – Die Rolle im Betrieb und Organisation

Die Teilnehmenden gestalten ihre Rolle im Betrieb aktiv mit, verstehen die Organisationsstruktur und repräsentieren ihren Betrieb kompetent im gastgewerblichen Umfeld.

TQ 2 – In der Küche arbeiten

Die Teilnehmenden bereiten ihren Küchenarbeitsplatz vor, verarbeiten Lebensmittel fachgerecht, stellen einfache Speisen her und sorgen für Hygiene und Nachhaltigkeit im Küchenbereich.

TQ 3 – Im Restaurant arbeiten

Die Teilnehmenden bereiten Gasträume fachgerecht vor, führen serviceorientierte Tätigkeiten aus und gestalten ihre Gastgeberrolle professionell, nachhaltig und gästerorientiert.

TQ 4 – Vor- und Zubereitung von Suppen, Saucen, Fleisch und Fisch

Die Teilnehmenden stellen Suppen, Saucen sowie Fleisch- und Fischgerichte fachgerecht her, präsentieren diese ansprechend und arbeiten dabei nachhaltig, hygienisch und teamorientiert.



FAKTEN



Einstieg nach Absprache möglich



Dauer 3 Monate (je Modul)
inkl. 1 Monat Praktikum



368 Unterrichtseinheiten (je Modul)



Durchführung in Kleve

**Kompetenzfeststellung und Zertifikat
durch Prüfungsausschuss**

PERSPEKTIVEN

Mit einer Teilqualifizierung verbessern sich gezielt berufliche Kompetenzen und langfristige Perspektiven auf dem Arbeitsmarkt. Durch die Kombination mehrerer Module besteht die Möglichkeit, sich auf eine Externenprüfung vorzubereiten – mit dem Ziel eines anerkannten Berufsabschlusses.

ZUM BERUF

Eine Fachkraft für Küche unterstützt die Zubereitung von Speisen, sorgt für einen reibungslosen Ablauf in der Küche und hält Arbeitsbereiche sauber und organisiert. Sie übernimmt einfache Koch- und Vorbereitungstätigkeiten und trägt dazu bei, dass Gäste zuverlässig und schnell gutes Essen erhalten.

TYPISCHE BRANCHEN

Fachkräfte für die Küche arbeiten vor allem in Restaurants, Hotels, Gasthöfen und Pensionen. Darüber hinaus finden sie auch Jobs in gastronomischen Bereichen von Handelsunternehmen wie Kaufhäusern oder Verbrauchermärkten.

FLANKIEREND GEHÖRT ZU UNSEREM ANGEBOT

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