



Nutzen Sie Ihre Chance!

Inhalte

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

- Arbeiten in der Küche
- Technologie
- Warenwirtschaft
- Wirtschafts- und Sozialkunde
- Prüfungssimulationen.

Lernstandskontrollen erfolgen in persönlichen Gesprächen und in Form hausinterner Tests.

Unser Schulungskonzept

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.

Nachholen des Berufsabschlusses

Viele angelernte Arbeitskräfte verfügen über viel Berufserfahrung, da sie seit mehreren Jahren in einer Branche tätig sind.

Durch das Berufsbildungsgesetz und die Ausbildungsordnung der IHK haben Sie die Chance, nachträglich eine berufliche Qualifikation durch eine Externenprüfung zu erhalten.

Mit einem Berufsabschluss verbessern sich die **langfristigen Perspektiven** auf dem Arbeitsmarkt sehr deutlich.

Zum Beruf

Köche (m/w/d) 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 (m/w/d) 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.

Ziel

Erwerb des anerkannten Berufsabschlusses Koch (m/w/d) durch die Teilnahme an der Externenprüfung vor der IHK.

Lehrmittel

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



FAKTEN

Beginn
im Frühjahr oder Herbst eines Jahres

Dauer
6 Monate

Gruppen- / Einzelmaßnahme
Gruppenmaßnahme

Mögliche Durchführungsorte
Kleve, Geldern