INFO-BLATT UMSCHULUNG

Koch/Köchin

UMSCHULUNG

CHANGE FOR THE BETTER

BERUFSBILD

Köche und Köchinnen übernehmen vielseitige Aufgaben in der Speisenzubereitung. Sie planen Menüs, bereiten Gerichte fachgerecht zu und sorgen für eine optisch ansprechende Präsentation. Darüber hinaus organisieren sie Arbeitsabläufe, kalkulieren Zutatenmengen und achten auf Wirtschaftlichkeit, Hygiene und Qualität. Der Beruf eignet sich für Menschen mit Leidenschaft für das Kochen, Organisationstalent und der Fähigkeit, auch unter Zeitdruck konzentriert zu arbeiten.

AUSBILDUNGSSCHWERPUNKTE

Die Umschulung vermittelt alle wesentlichen Inhalte des anerkannten Ausbildungsberufs Koch/Köchin – konzentriert auf 24 Monate.

- Fachgerechte Zubereitung von kalten und warmen Speisen
- Küchenorganisation und -logistik
- Lebensmittelkunde, Warenwirtschaft und Lagerhaltung
- Hygienevorschriften und Arbeitssicherheit (inkl. HACCP)
- Ernährungslehre und Menügestaltung
- Kalkulation und betriebswirtschaftliche Grundlagen
- Praktische Erfahrung in einem gastronomischen Betrieb (Betriebspraktikum)

ABSCHLUSS

Prüfung zur Köchin/zum Koch vor dem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer Nord Westfalen.

Der Abschluss bietet gute Beschäftigungschancen in der Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung sowie im Catering. Auch berufliche Weiterbildungen, z. B. zum/zur Küchenmeister/in oder der Schritt in die Selbstständigkeit sind im Anschluss möglich.

Kreishandwerkerschaft Steinfurt Warendorf