

Kursinformationen

Daten zur Umschulung

- 24 Monate inkl. Praktikum in Vollzeit
36 Monate inkl. Praktikum in Teilzeit
(3500 Unterrichtseinheiten zu jeweils 45 Minuten)
- Unterrichtszeiten:
Montag – Freitag: 08:00 – 15:00 Uhr
- Gruppengröße: maximal 15 Teilnehmende
- Beginn: www.bfw.de/hannover
- Zustieg bis 4 Wochen nach dem Start
- Urlaubszeiträume sind vorgegeben

Abschluss

IHK-Abschluss

Zugangsvoraussetzungen

- Schulabschluss
- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Zielgruppe

Die Umschulung richtet sich an Arbeitssuchende, die ihre beruflichen Fähigkeiten und Erfahrungen aktualisieren und erweitern oder ein neues berufliches Tätigkeitsfeld aufnehmen möchten.

Förderung

Die Förderung mit einem Bildungsgutschein (z. B. Agentur für Arbeit, Jobcenter, Deutsche Rentenversicherung oder BFD) ist möglich. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne ausführlich.

AGB und Datenschutz

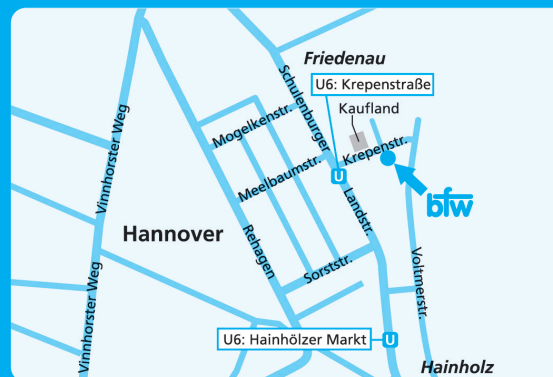
Unsere AGB finden Sie im Internet unter www.bfw.de/agb

Sind Sie interessiert? Wir sind jederzeit gerne für Sie da! Weitere Informationen über das bfw und unsere Bildungsangebote erhalten Sie auf www.bfw.de.

Ihr Weg zu uns

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Fahren Sie mit der Stadtbahn der Linie 6 in Richtung Nordhafen bis zur Haltestelle Krepfenstraße. Von dort aus sind es ca. 3 Minuten Fußweg zur Bildungsstätte.



Technik, Handwerk, Industrie

Weiterbildung



bfw – Unternehmen für Bildung.

Bildungsstätte Hannover
Frau Fichtner
Krepfenstraße 8
30165 Hannover
Telefon 0511 16401-21
hannover@bfw.de
www.bfw.de/hannover



Öffnungszeiten

Montag – Freitag: 09:00 – 15:00 Uhr

Koch/Köchin

IHK-Abschluss

bfw

Unternehmen für Bildung.

Ziele

Als Teilbereich der Tourismusbranche zählt das deutsche Gastgewerbe mit rund 1 Million Arbeitsplätzen zu den wachstumsstarken Branchen, die vielen Erwerbstätigen eine Beschäftigung bietet. Der Beruf des Kochs bzw. der Köchin steht dabei ganz oben auf der Beliebtheitskala und ermöglicht immer mehr Absolventen eine berufliche Laufbahn. Auch die berühmten Vorbilder aus zahlreichen Koch-Shows im Fernsehen haben dem Trendberuf Koch/Köchin zu seinem Aufschwung verholfen.

Am Ende Ihrer Ausbildung legen Sie als angehende/r Koch/Köchin Ihre Prüfung vor der zuständigen Kammer (IHK, HWK u. a.) ab. Durch die enge Verzahnung mit der Praxis werden Sie passgenau für Ihren späteren Beruf als Koch bzw. Köchin ausgebildet.

Welche Tätigkeiten umfasst der Beruf Koch/Köchin? Die Zubereitung von Speisen und alle Arbeiten, welche unmittelbar damit zu tun haben. Dazu gehören aber auch der Einkauf der Waren, die Lagerung und die Vorbereitung. Die Arbeitsorte sind Gastronomiebetriebe, Hotels, Großküchen oder Kreuzfahrtschiffe.

Köche bzw. Köchinnen arbeiten in erster Linie in Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Alten- und Pflegeheimen und Catering-Firmen. Darüber hinaus finden sie Einsatz in der Nahrungsmittelindustrie für die Herstellung von Tiefkühlkost.

Inhalte

Der theoretische und praktische Unterricht findet in den Unterrichtsräumen des bfw statt. Hier vermitteln wir Ihnen das entsprechende Fachwissen. Dabei richten wir uns selbstverständlich nach den Richtlinien des Ausbildungsrahmenplans bzw. Rahmenlehrplans für den Koch bzw. die Köchin.

- Arbeiten in der Küche
- Arbeiten im Service
- Arbeiten im Magazin
- Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen
- Zwischenmahlzeiten
- Kalte und warme Büfets
- Nachspeisen
- Ala carte-Geschäft
- Bankett
- Aktionswoche
- Speisenfolge
- Regionale in- und ausländische Küche

Für das betriebliche Praktikum verfügen wir über ein großes Netzwerk an Kooperationspartnern. Im Rahmen des integrierten Praktikums können Sie dort Ihre theoretischen Kenntnisse vertiefen und festigen.

Über uns

Seit 1953 qualifizieren wir Menschen für die Zukunft, vermitteln ihnen Arbeit und sichern ihre Arbeitsplätze. Bei über 46.000 Teilnehmenden pro Jahr sehen wir unsere Verantwortung darin, in Berufen zu qualifizieren, von denen wir wissen, dass sie zukunftsfähig sind. Ob erneuerbare Energien, modernste Luftfahrttechnik oder grenzüberschreitende Logistik – unsere Bildungsangebote verbinden bewährte Fachkompetenz mit kreativen Lösungen.



Die bfw-Unternehmensgruppe kooperiert mit über 100 Partnern, um Beschäftigten, Arbeitsuchenden und Unternehmen effektive und effiziente Angebote in Ihrer Region unterbreiten zu können. Neben Umschulungen, Fort- und Weiterbildungen haben wir auch attraktive Angebote für Unternehmen im Portfolio.