

## Koch/Köchin

Köche und Köchinnen bereiten Lebensmittel auf unterschiedlichste Weise zu, sind aber ebenso für die Planung, den Einkauf und die Lagerhaltung von Lebensmitteln verantwortlich. Die Vor- und Zubereitung von Speisen aller Art bietet viele kreative Möglichkeiten. Köche und Köchinnen sind in Restaurants, Hotels, und Kantinen, aber auch in Cateringfirmen tätig. Die fachlichen Kenntnisse und Fertigkeiten werden im Rahmen der Umschulung in einer EU-zertifizierten Großküche in der bbv Akademie erworben.

### Ausbildungsmodule:

- Theorie Grundlagen der Warenkunde
- Fachspezifische Theorie inkl. Wirtschafts- und Sozialkunde
- Praktische Grundlagen der Gastronomie
- Arbeitstechniken wie z.B. schneiden, parieren
- Verarbeiten von Gemüse, Fleisch und Fisch
- Zubereiten von warmen und kalten Speisen
- Menügestaltung und Umsetzung
- Betriebliche Ausbildungsphasen
- Service- und Getränkekunde
- Prüfungsvorbereitung Theorie und Praxis

### Ausbildungsverlauf:

Beginn: Februar (KW 8) und Juli (KW 30) jeweils am Dienstag  
Dauer: 24 Monate / 104 Wochen / 4992 Unterrichtseinheiten, davon 416 Unterrichtseinheiten betriebliche Ausbildungsphasen  
Arbeitszeit: Mo. - Do. 7:30 Uhr bis 17:00 Uhr / Fr. 7:30 Uhr bis 14:30 Uhr

**Teilnehmerzahl:** 15 Personen

### Abschluss:

IHK-Facharbeiterbrief Koch/ Köchin, Zertifikat der bbv Akademie (Prüfung durch die IHK Hochrhein-Bodensee)

### Voraussetzung:

mindestens Hauptschulabschluss oder gleichwertiger Abschluss, gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, gute Vorkenntnisse in Mathematik, Kreativität, Gesundheitszeugnis und handwerkliches Geschick

### Weiterbildungsmöglichkeiten:

Diätkoch/ Diätköchin, Küchenmeister/ -in, Fachwirt/ -in im Gastgewerbe

### Förderung:

Förderung ist über einen Bildungsgutschein durch die Bundesagentur für Arbeit oder das Jobcenter sowie über die Rentenkasse oder weitere öffentliche Träger möglich.

**Stand: 08-2020**