

Ausbildung

Koch/Köchin

Kurzbeschreibung	Köche/Köchinnen bereiten Gerichte aller Art zu, stellen Speisepläne auf, kaufen Lebensmittel und Zutaten ein, kalkulieren Preise und beraten Gäste. Sie arbeiten in Küchen und Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen, Catering-Firmen und auch auf Kreuzfahrtschiffen. Daneben sind sie in Nahrungsmittelwerken bei der Herstellung von Convenience-Produkten, Fertigerzeugnissen und Tiefkühlkost tätig.
Bildungsart	Berufsausbildung mit Abschluss
Bildungsträger/Ort	vhs Hannover Land, Weiterbildungszentrum, Goethestraße 11/13, 31535 Neustadt a. Rbge.
Ansprechpartner	Michael Kracht (Planung & Beratung) Tel.: 05032 9819-17 E-Mail: kracht@vhs-hannover-land.de Andre Wenzel Tel.: 05032 9819-48 E-Mail: gastro@vhs-hannover-land.de
Unterrichtsform	Vollzeit
Gesamtdauer	36 Monate
Unterrichtszeiten	Montag - Donnerstag 06:45 - 15:30 Uhr Freitag 06:45 - 12:45 Uhr
Beginn	September
Zugangsvoraussetzungen	<i>Eine Teilnahme ist nur in Absprache mit der Agentur für Arbeit oder dem JobCenter möglich. Bitte wenden Sie sich an Ihren/Ihre zuständige/n Berater/in.</i>

Inhalte

Nach dem Ausbildungsrahmenplan sind z. B. folgende Lerngebiete vorgesehen:

- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Verkaufsgespräche, Reservierungen, Reklamationen
- Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- Küchengeräte, Anmelde-systeme
- Hygiene
- Warenwirtschaft
- Warenbedarfsermittlung, Inventur
- Vor- und Zubereiten von warmen und kalten Speisen
- Kalkulation der einzelnen Gerichte
- Erstellen von Warenanforderungen
- Erwerb von Produktkenntnissen
- Kennen von Rezepten
- Vertiefte Kenntnisse der Ernährungslehre
- Betriebspraktika

Prüfungsfächer	Praktische Prüfung • Gerichte herstellen nach Aufgabenstellung
	Schriftliche Prüfung • Technologie • Warenwirtschaft • Wirtschafts- und Sozialkunde

Schwerpunkte Zusätzlich ist ein Stützunterricht vorgesehen. Die Teilnehmenden werden außerdem während der gesamten Ausbildung sozialpädagogisch betreut.

Praktika Betriebspraktikum

Abschlussart	Abschlussprüfung
Abschlussbezeichnung	Koch/Köchin
Prüfende Stelle	Industrie- und Handelskammer Hannover (IHK)