

## Umschulung zum/zur Koch/Köchin



### Ziel

Die Umschulung bereitet Sie intensiv auf die Prüfungen der IHK vor und beinhaltet eine Praktikumsphase von insgesamt sechs Monaten. Nach erfolgreichem Abschluss der Umschulung sind Sie befähigt, in einem Hotel oder Restaurant eine Arbeit aufzunehmen.

### Inhalte

#### Berufliche Grundbildung

- Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und rationelle Energieverwendung
- Arbeits- und Tarifrecht, Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Arbeitsplanung, Hygiene, Küchen- und Servicebereich, Büroorganisation und -kommunikation

#### Berufliche Fachbildung

- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf, Arbeitsplanung, Warenwirtschaft
- Werbung und Verkaufsförderung, arbeits- und küchentechnische Verfahren
- Zubereitung pflanzlicher Nahrungsmittel, Herstellen von Suppen und Soßen
- Zubereitung von Fisch, Schalen- und Krustentieren
- Verarbeiten von Fleisch und Innereien sowie Wild und Geflügel
- Herstellen von Vorspeisen und Anrichten kalter Platten sowie Zubereitung von Molkereiprodukten und Eiern
- Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen sowie Süßspeisen

### Abschluss

Nach erfolgreichem Abschluss der Umschulung wird Ihnen der anerkannte Berufsabschluss „Koch/ Köchin“ durch die IHK zertifiziert.

### Beginn

jährlich im Februar und September

### Dauer

24 Monate in Vollzeit (inkl. 24 Tage Urlaub/Jahr) (davon 3.064 Std. Unterricht / fachprakt. Unterweisung und 568 Std. Praktikum)

### Unterricht

8.00 Uhr – 15.15 Uhr (Theorie)  
7.15 Uhr – 15.45 Uhr (Fachpraxis)

### Voraussetzung

mind. Hauptschulabschluss, Interesse an der Zubereitung von Speisen

**Fragen Sie Ihre/n Vermittler/in nach einem Bildungsgutschein (BGS)!**

### Ihre Ansprechpartnerin

Frau Franziska Kaufmann  
Fon: 03621 8239110  
Fax: 03621 8239114  
f.kaufmann@grone.de

### Beratung und Anmeldung

**Grone-Bildungszentren Thüringen GmbH – gemeinnützig –**  
Standort Gotha  
Moßlerstr. 21 • 99867 Gotha



