

## Vorbereitung auf die Externenprüfung zum/r Koch/Köchin

Sie haben bereits einige Jahre Berufserfahrung, aber keinen formalen Abschluss in Ihrem Arbeitsbereich? Dann bereiten wir Sie auf die Externenprüfung vor der Handelskammer Hamburg zum/zur Koch/Köchin vor!

### Finanzierung:

- Mit Bildungsgutschein
- Unterstützung im Programm WaGebAU

### Zugangsvoraussetzungen:

- Zulassung auf die Externenprüfung durch die HK Hamburg
- Mindestens 4,5 Jahre Berufserfahrung
- Ausreichende Kenntnisse der deutschen Sprache

### Inhalte:

- Vermittlung von Grundlagenwissen
- Prüfungsvorbereitung auf die Theorieprüfung
- Vorbereitung auf die Praxisprüfung
- Die Unterrichtsinhalte orientieren sich am Ausbildungsrahmenplan

### Termine und Zeiten:

- Vollzeit: 7 Monate von Mo - Fr
- Start auf Anfrage

## KONTAKT

### ANSPRECHPARTNER:

Frau Sonja Kemether

### TELEFON:

040 23703 -120

### MOBILE:

0151 18 838 041

### E-MAIL:

s.kemether@grone.de

### STANDORT:

Heinrich Grone-Stieg 1  
20097 Hamburg



# GASTRONOMIE



## GASTRONOMISCHE UMSCHULUNGEN VORBEREITUNG AUF DIE EXTERNEPRÜFUNG

Grone Netzwerk Hamburg  
GmbH – gemeinnützig –

EIN UNTERNEHMEN DER STIFTUNG GRONE-SCHULE



STAND: 07/2018

#### Inhalte:

- Herstellen von Speisen
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Hygiene
- Umweltschutz
- Sicherheit und Gesundheitsschutz
- Warenwirtschaft
- Einsätzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- Arbeitsplanung
- Werbung und Verkaufsförderung
- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht

Die Inhalte werden aus dem jeweiligen Ausbildungsrahmenplan entnommen

#### Finanzierung:

- Mit Bildungsgutschein

#### Abschluss:

- Prüfung vor der Handelskammer Hamburg
- Abschlusszeugnis der Grone Netzwerk Hamburg

## Umschulung zum/r Koch/Köchin:

Köchin und Koch versorgen ein Grundbedürfnis aller Menschen. Sie machen satt und dabei soll's auch noch schmecken. Kochen ist eine Kunst und gute Köche bereiten auch unter Zeitdruck köstliche Speisen, sowie Menüs her und präsentieren ihre Meisterwerke mit raffinierten Garnituren.

#### Termine und Zeiten:

Vollzeit 24 Monate

Teilzeit 30 Monate

Montag - Freitag

#### Starttermin:

1. Februar & 1. August

## Umschulung zur Fachkraft im Gastgewerbe (m/w) Schwerpunk Service oder Küche

Fachkräfte im Gastgewerbe bereiten das Frühstück vor, erneuern das Büffet oder übermitteln Bestellungen an die Küche. Einfache Speisen können Sie auch selbst zubereiten, beispielsweise kalte Platten garnieren oder Buffets gestalten. Sie betreuen, bedienen und beraten die Gäste. Darüber hinaus helfen Sie auch bei der Vorbereitung und Durchführung von Veranstaltungen.

#### Termine und Zeiten:

Vollzeit 18 Monate

Teilzeit 24 Monate

Montag - Freitag

#### Starttermin:

1. Februar & 1. August

## Wohin geht die Reise?

Die Gastronomie ist eines der ältesten Gewerbe der Welt und zukünftig wird der Bedarf an diesem Dienstleistungssegment nicht sinken. Mit einer Ausbildung in einem gastronomischen Beruf gibt es viele Einsatzmöglichkeiten. Hauptsächlich arbeiten Sie im Team in Restaurants, Hotels und Cateringfirmen. Auch bei Schifffahrtsunternehmen auf größeren Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen gibt es gute Karrierechancen.

