



Teilqualifikation Fachkraft Küche TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche

Basis: Teilqualifikationen für den Beruf Fachkraft Küche / Mai 2023 / DIHK

INHALTE:

Fachtheoretischer / fachpraktischer Unterricht beim Träger

- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern (§ 5 Abs. 2 Nr. 1)
- Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Abs. 2 Nr. 2)
- Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speis Zubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln (§ 5 Abs. 2 Nr. 3)
- Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Abs. 2 Nr. 4)
- Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen (§ 5 Abs. 2 Nr. 6)

Betriebliche Lern-/Praxisphase

- Praktikum in Unternehmen des Hotel- und Gaststättenwesens

Kompetenzfeststellung durch die IHK

- schriftlich / praktisch

ZIEL:

Verbesserung der beruflichen Handlungsfähigkeit



Diese Weiterbildung ist förderfähig über einen Bildungsgutschein; weitere Fördermöglichkeiten nach Rücksprache



Kunden-Nr.: 2010-1012

Nehmen Sie Kontakt zu uns auf!

BilSE-Institut für Bildung und
Forschung GmbH
Langendammscher Weg 2a
18273 Güstrow

Frau Hanke-Metz
Telefon: 03843 7736-136
Beate.Hank-Metz@bilse.de

www.bilse.de



Maßnahmebeginn:
auf Anfrage

Dauer: 15 Wochen / Vollzeit
600 TN-Stunden, davon:
400 Ustd. Unterricht beim Träger
200 Std. betriebliche Lernphase

Zielgruppe:

an -und ungelernete Menschen über
25 Jahren, für die eine herkömmliche
Berufsausbildung nicht mehr ziel-
führend ist:

- Erwachsene ohne Berufsabschluss
- Beschäftigte ohne formalen Berufsabschluss
- Berufsrückkehrende mit nicht mehr arbeitsmarktlich verwertbaren Qualifikationen
- Arbeitslose / von Arbeitslosigkeit bedrohte Personen
- Menschen mit Migrations- / Fluchthintergrund

Zugangsvoraussetzungen:

- z. B. Bildungsgutschein
- ausreichende Deutschkenntnisse

Abschlüsse:

- Teilnahmebescheinigung
- IHK-Zertifikat nach erfolgreicher Kompetenzfeststellung