



## Umschulung zum Koch / zur Köchin

Grundlage: Kochausbildungsverordnung – KochAusbV vom 09.03.2022

### INHALTE:

#### Fachtheoretischer / fachpraktischer Unterricht beim Träger

- Umgang mit Gästen sowie Teammitgliedern
- Annahme und Einlagerung von Waren
- Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung, Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
- Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche
- Wahrnehmung grundlegender Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst
- Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten, pflanzlichen Nahrungsmitteln, Pilzen, Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch und Fisch
- Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen
- Herstellung von Süßspeisen und Desserts
- Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen
- Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche
- Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten
- Sicherstellung von Warenflüssen, Kalkulation von Kosten und Preisen
- Küchentechnische Verwaltungsprozesse
- Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden
- Organisation Ausbildungsbetrieb, Berufsbildung, Arbeits- u. Tarifrecht
- Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit, Umweltschutz und Nachhaltigkeit, Digitalisierte Arbeitswelt
- Durchführung von Hygienemaßnahmen
- trägerinterne Leistungs- und Fertigkeitstests
- Wiederholung, Übung, Prüfungsvorbereitung

#### Betriebliche Lernphase

Praktikum in einem gastronomischen Betrieb

### ZIEL:

IHK-Abschlussprüfung, Erwerb Berufsabschluss „Koch/Köchin“



Diese Weiterbildung ist förderfähig über einen Bildungsgutschein.



Kunden-Nr.: 2010-1012

**Bildung macht  
den Unterschied!**

**Nehmen Sie Kontakt  
zu uns auf!**

BilSE-Institut für Bildung und  
Forschung GmbH

Langendammscher Weg 2a  
18273 Güstrow

Frau Hanke-Metz  
Telefon: 03843 7736136  
[beate.hanke-metz@bilse.de](mailto:beate.hanke-metz@bilse.de)

[www.bilse.de](http://www.bilse.de)



**Maßnahmebeginn:**  
auf Anfrage

**Dauer:**  
**24 Monate**, davon 3 Monate  
betriebliches Praktikum

**Ausbildungsort:**  
Langendammscher Weg 2,  
18273 Güstrow

**Zugangsvoraussetzungen:**

- Umschulungsberechtigte Personen
- Bildungsgutschein
- Belehrung/Bescheinigung nach dem IfSG (Gesundheitszeugnis)
- Interesse an der Arbeit in der Küche, Freude am kreativen Umgang mit Lebensmitteln

**Abschlüsse:**

- Teilnahmebescheinigung
- IHK-Zertifikat nach bestandener IHK-Abschlussprüfung, welches zum Führen der anerkannten Berufsbezeichnung „Koch/Köchin“ berechtigt