

## Zielgruppe

Personen mit abgeschlossener Berufsausbildung und persönlicher und gesundheitlicher Eignung.

## Inhalte:

Die Umschulung zur/zum Köchin/ Koch beinhaltet folgende Schwerpunkte:

- Personal - Betriebs – Produkthygiene; Umwelt- und Arbeitsschutz
- Lebensmittelrechtliche Grundlagen
- Technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Produkten
- Vor- und Zubereitung einfacher Speisen
- Nahrungsmittel (Obst, Gemüse, Pilze, Getreide, Milch- und Milchprodukte, Schlachtfleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krusten und Schalentiere)
- Convenienceprodukte
- Präsentation der Speisen
- Vorspeisen (warm, kalt), Suppen (gebunden, ungebunden), Zwischengerichte, Hauptgänge, Nachspeisen & korrespondierende Getränke
- Anrichteweise und Präsentation
- a` la carte Speisen, Speisefolgen & Menüregeln, Bankett, kalt- warme Büfets
- Planung, Organisation und Durchführung von Events
- Regionale und internationale Küche
- Kalkulationen
- Fachsprache/ Fremdsprache
- Wirtschafts- und Sozialkunde
- Prüfungsvorbereitung auf die IHK-Prüfung

## Dauer

24 Monate  
Incl. 15 Wochen  
betriebliches Praktikum

## Seminarnummer

WBC-19

## Kosten

Auf Anfrage

## Termin:

Februar 2023  
August 2023

## Abschluss

Prüfung vor der IHK  
Ostbrandenburg

## Ansprechpartner

Frau Kathleen Schwitzke  
☎ 03364 37- 5271  
✉ kathleen.schwitzke@qcw.de