

Zielgruppe

Personen die die Schule beendet und noch keine Ausbildung haben.
min. 6 TN – max. 12 TN

Inhalte:

Die Ausbildung 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

3 Jahre

Seminarnummer

GC-01

Kosten

Auf Anfrage

Termine

Auf Anfrage

Abschluss

IHK- Abschlussprüfung

Ansprechpartner

Herr Stephan Riedel
☎ 03364-37-2640

✉
gastro.management@qcw.de