

Zielgruppe

Personen mit abgeschlossener Berufsausbildung und persönlicher und gesundheitlicher Eignung.

Inhalte:

Die Umschulung zur/zum Koch/ Köchin 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 2020
August 2020

Abschluss

Prüfung vor der IHK
Ostbrandenburg

Ansprechpartner

Frau Marit Tänzel
☎ 03364 37-5670
✉ marit.taenzel@qcw.de