



Bildungszentrum
des Handels e.V.
Gelsenkirchen
Uhlenbrockstraße 10
45894 Gelsenkirchen
Tel.: 0209 / 1775 – 100
Fax: 0209 / 1775 – 117

Umschulung mit IHK- Abschluss

**zum Koch / zur Köchin
(04.05.2020 – 31.01.2022)
(12.10.2020 – 24.06.2022)**

zum

**Restaurantfachmann /
zur Restaurantfachfrau
(04.05.2020 – 31.01.2022)
(12.10.2020 – 24.06.2022)**

**zur Fachkraft im
Gastgewerbe
(04.05.2020 – 02.07.2021)
(12.10.2020 – 31.01.2022)**

Das Bildungszentrum des Handels e.V. führt gemeinsam mit dem Integrationscenter für Arbeit Gelsenkirchen eine kombinierte Umschulung in den vorgenannten Berufsbildern durch. Alle Berufsbilder enden mit einem Abschluss vor der IHK-Nord-Westfalen.

Ergreifen Sie die Chance und erlernen Sie einen Beruf mit Perspektive, der es Ihnen ermöglicht, europaweit Arbeit zu finden und diese qualifiziert auszuüben.

Wir qualifizieren Sie sowohl in der Theorie - und bereiten Sie somit auf die schriftliche Abschlussprüfung vor - als auch in der Fachpraxis in unseren voll ausgestatteten Ausbildungsküchen und Übungsrestaurants auf höchstem Standard.



Termine:

Umschulungsbeginn
für alle Berufe ist am

04.05.20 und am 12.10.2020.



ein Einstieg ist noch bis Ende Mai 2020 bzw. bis Ende Oktober 2020 möglich.

Dauer der Umschulung:

- **Koch / Köchin 21 Monate**
- **Restaurantfachmann /
Restaurantfachfrau 21 Monate**
- **Fachkraft im Gastgewerbe
15 Monate**

Informieren Sie sich bei Ihren Ansprechpartnern beim Jobcenter / der Agentur für Arbeit oder beim dortigen FBW-Team (ggf. auch beim Arbeitgeberteam oder in der B.Box) und besorgen Sie sich einen Bildungsgutschein. Mit diesem können Sie sich verbindlich bei uns anmelden.

**Im Bildungszentrum des Handels e.V. steht Frau Schmitz für Auskünfte zur Verfügung.
Telefon: 0209 / 1775 – 100**

Inhalte Koch / Köchin

- Arbeitsschutz / Unfallverhütung
- Umweltschutz
- HACCP-Verordnung
- Fachbegriffe Deutsch / Französisch
- Fachrechnen / Kalkulation
- Technologie
- Wirtschaftslehre / Sozialkunde
- Lebensmittelkunde
- Lebensmittelgesetze
- Grundlagen der Ernährungslehre
- Kochtechniken / Schneidetechniken
- Küchengeräte und -maschinen
- Zubereitung von Speisen und Getränken
- Menükunde / -planung
- Wareneinlagerung
- Gastorientierung
- Unterweisung nach dem Infektionsschutzgesetz
- Getränkekunde
- Veranstaltungsplanung
- Front-Cooking
- Catering



Inhalte Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau

- Arbeitsschutz / Unfallverhütung
- Umweltschutz
- HACCP-Verordnung
- Fachbegriffe Deutsch / Französisch
- Fachrechnen / Kalkulation
- Wirtschaftslehre / Sozialkunde
- Lebensmittelkunde
- Lebensmittelgesetze
- Servicetechniken
- Menükunde
- Getränkekunde
- Zubereitung einfacher Speisen und Getränke
- Cocktailservice
- Flambieren
- Arbeiten am Tisch
- Gastorientierte Gesprächsführung
- Reservierungssysteme
- Kassenabrechnung
- Eventplanung / -durchführung
- Bankettservice



Inhalte Fachkraft im Gastgewerbe

- Arbeitsschutz / Unfallverhütung
- Umweltschutz
- HACCP-Verordnung
- Fachbegriffe Deutsch / Französisch
- Fachrechnen
- Wirtschaftslehre
- Servierkunde
- Menükunde
- Etagedienst
- Küchenarbeiten
- Zubereitung einfacher Speisen und Getränke
- Getränkekunde
- Frühstücksservice
- House-Keeping
- Kassenabrechnung

