

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
(25.04.2022 – 31.01.2024)
(17.10.2022 – 05.07.2024)**

zum

**Restaurantfachmann /
zur Restaurantfachfrau
(25.04.2022 – 31.01.2024)
(17.10.2022 – 05.07.2024)**

**zur Fachkraft im
Gastgewerbe
(21.03.2022– 21.06.2023)
(17.10.2022– 31.01.2024)**

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

21.03.2022, 25.04.22 und 17.10.2022.

ein Einstieg ist noch bis Ende Mai 2022 bzw. bis Ende Oktober 2022 möglich.

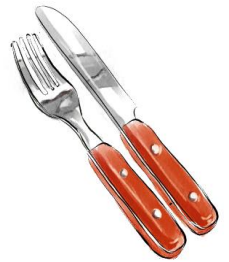
Dauer der Umschulung:

- **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

