



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

## **Umschulung mit IHK- Abschluss**

### **zur Fachkraft Küche (m/w/d)**

**16.03.2024 – 17.07.2025**  
**16.09.2024 – 31.01.2026**

Das Bildungszentrum des Handels e.V. führt gemeinsam mit dem Integrationscenter für Arbeit Gelsenkirchen eine kombinierte Umschulung zur Fachkraft Küche (m/w/d) 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**

ist am

**16.03.2024 und am 16.09.2024,**

ein Einstieg ist noch bis 4 Wochen nach  
Maßnahmebeginn möglich.

### **Dauer der Umschulung:**

- **Fachkraft Küche  
16 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**



### Keyfacts:

- Mehr Fachpraxis, weniger Theorie
- Arbeitschancen in Restaurants, Hotels, Kantinen, Mensen oder bei Catering-Unternehmen
- Dauer nur 16 Monate
- Voraussetzungen: handwerkliches Geschick, Teamfähigkeit, guter Geschmackssinn, Belastbarkeit und Stressresistenz
- Kein Schulabschluss vorgeschrieben
- Gute Zukunftsperspektive
- Zusatzausbildung zum Koch (m/w/d) möglich



### Inhalte:

- Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und Gemüsegerichten
- Zubereiten von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Zubereitung von Sättigungsbeilagen
- Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten
- Anrichten und Garnieren von Gerichten und Speisen
- Annehmen und Einlagern von Waren
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
- Anwenden von Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten im Team
- HACCP-Verordnung
- Unterweisung Infektionsschutzgesetz



### Ihr Weg zu uns:

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln ist die Uhlenbrockstraße 10 mit den **VRR-Linien 211, 243** und 255 direkt über die Haltestellen (Fahrzeiten: XX:11 und XX:41 Uhr)

- Uhlenbrockstraße (Fußweg ca. 1 min.),
- Mühlenstraße (Fußweg ca. 2 min.)
- Bergmannsglückstraße (Fußweg ca. 5 min.),
- Dorstener Straße (Fußweg ca. 3 min.)
- Sperberstraße (Fußweg ca. 5 min.)

zu erreichen.