



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  
(28.04.2025 – 31.01.2027)  
(27.10.2025 – 16.07.2027)**

**zum**

**Restaurantfachmann /  
zur Restaurantfachfrau  
(28.04.2025 – 31.01.2027)  
(27.10.2025 – 16.07.2027)**

**zur Fachkraft Küche  
(17.03.2025 – 17.07.2026)  
(15.09.2025 – 31.01.2027)**

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

**17.03.25, 28.04.25, 15.09.25 und  
27.10.2025,**

ein Einstieg ist noch bis Ende Mai 2025 bzw. bis Ende November 2025 möglich.

## **Dauer der Umschulung:**

- **Koch / Köchin 21 Monate**
- **Restaurantfachmann /  
Restaurantfachfrau 21 Monate**
- **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**



## 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 Küche

- Arbeitsschutz / Unfallverhütung
- Umweltschutz
- HACCP-Verordnung
- Fachbegriffe Deutsch / Französisch
- Fachrechnen
- Wirtschaftslehre
- Servierkunde
- Kochtechniken / Schneidetechniken
- Küchengeräte und –maschinen
- Zubereitung von Speisen und Getränken
- Menükunde / -planung
- Catering
- Getränkekunde
- Gastorientierung