



gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung der Teilhabechancen und
Verbesserung der Lebensqualität benachteiligter Menschen mbH

Informationen zur Umschulung zum Koch/zur Köchin in Teilzeit

Sie sind Elternteil mit Betreuungspflichten, pflegende/r Angehörige/r
oder eingeschränkt belastbar und

- Sie suchen eine berufliche Perspektive im Tätigkeitsfeld Koch/ Gastronomie und haben möglicherweise schon Vorkenntnisse in dem Bereich?
- Sie sind ein Elternteil mit Betreuungspflichten, pflegende/r Angehörige/r oder sind eingeschränkt belastbar?
- Sie haben Interesse am Umgang mit Lebensmitteln und Kundenorientierung?
- Sie haben Interesse am Umgang mit Geräten und Maschinen in einer Großküche sowie den Wunsch sich fortzubilden?
- Sie sind körperlich belastbar im Küchenkontext?

Dann bietet Ihnen unsere Umschulung zum Koch/zur Köchin einen **neuen beruflichen Einstieg**. In dieser Umschulung erwerben Sie alle erforderlichen theoretischen und praktischen Fertigkeiten und Kenntnisse, die für eine Tätigkeit und die Prüfung vor der zuständigen Stelle in Hamburg notwendig sind und wir bereiten Sie auf **einen erfolgreichen Berufsabschluss** vor.

Zugangsvoraussetzung:

- Das Mindestalter ist 18 Jahre
- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln und an Kundenorientierung
- Interesse am Umgang mit Geräten und Maschinen in einer Großküche, sowie den Wunsch sich fortzubilden
- Berufserfahrung in der Gastronomie/Küche sind erwünscht
- körperliche Belastbarkeit im Küchenkontext
- Deutsch in Wort und Schrift – mindestens auf Niveau A2

Inhalte:

Vermittlung der prüfungsrelevanten Ausbildungsinhalte lt. Ausbildungsrahmenplan – u. a. in folgenden Bereichen

- Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen
- Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge, Umwelt- und Gesundheitsschutz
- Umgang mit Gästen, Werbung und Verkaufsförderung
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung, Hygiene, Warenwirtschaft, Büroorganisation und -kommunikation
- Fachaufgaben im Einsatzgebiet wie: Anwenden arbeits- und Küchentechnischer Verfahren, Zubereiten, Verarbeiten und Herstellen von Speisen und Zutaten

Beginn, Dauer, Gruppengröße, Theorie und Praxisanteile und Zeiten:

Die Umschulung beginnt am 01.02.2018, hat eine 30-monatige Dauer und ist eine Teilzeitmaßnahme mit 8 Unterrichtseinheiten täglich Theorie (à 45 Min./UE) und 7 Unterrichtseinheiten täglich Praxis (à 45 Min./UE). Innerhalb der 30 Monate absolvieren Sie Praktika in gastronomischen Betrieben mit einer Dauer von insges. 14 Wochen. Der Urlaub beträgt 27 Tage pro Jahr (12 Monate) und ist festgelegt. Die Gruppengröße beträgt maximal 15 Personen.

Kosten: Die Fortbildung ist als förderfähig, gem. dem AZAV anerkannt. Sie benötigen einen Bildungsgutschein der Agentur für Arbeit oder Jobcenter team.arbeit.hamburg gem. SGB II oder III. Die Kosten für eine Eigenfinanzierung betragen 16.720,00 EUR.

Geschäftsstelle
Schreyerring 27
22309 Hamburg
Zentrale: 040. 632 004-20
Fax: 040. 632 004-36
info@alraune-hamburg.de
www.alraune-hamburg.de



Registriernummer: A1205004

Babette Juppe
Dipl. Sozialpädagogin

Alraune gGmbH
Schreyerring 27
22309 Hamburg
Tel: 040.632 004-35
Fax: 040. 632 004-36
E-Mail: b.juppe@alraune-hamburg.de

Bankverbindung:
Hamburger Sparkasse
BLZ : 200 505 50
Kto-Nr.: 1335120851
IBAN:
DE80200505501335120851
BIC: HASPDEHHXXX

Geschäftsführer/innen:
Ann-Claire Mehlhose
Petra Lafferentz
Holger Stümpel

HRB: 90325
St.Nr.:17/423/05291
UST ID-Nr.: DE235318538

Unsere Projekte werden aus Mitteln der folgenden Institutionen gefördert: