



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

## Umschulung Koch/Köchin Informationen zur Umschulung zum/zur Koch/Köchin

- Sie suchen eine berufliche Perspektive im Tätigkeitsfeld Koch/Gastronomie und haben möglicherweise schon Vorkenntnisse in dem Bereich?
- 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/zur Koch/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 etc.

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

Die Umschulung beginnt am 01.09.2015, hat eine 24-monatige Dauer und ist eine Vollzeitmaßnahme mit 8 Unterrichtseinheiten täglich (Praxis 60 Min./Theorie 45 Min.). Innerhalb der 24 Monate absolvieren Sie Praktika in gastronomischen Betrieben mit einer Dauer von insges. 8 Wochen. Der Urlaub beträgt 25 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 Arbeitsagentur oder Team Arbeit Hamburg gem. SGB II oder III. Die Kosten für eine Eigenfinanzierung betragen € 16.264,00.

**Geschäftsstelle**  
Schreyerring 27  
22309 Hamburg  
Zentrale: 040 632004-20  
Fax: 040 63200436  
info@alraune-hamburg.de  
www.alraune-hamburg.de



Registriernummer: A1205004

### Monika Dessaules

Betriebsleitung  
Verwaltung  
QM Beauftragte

Schreyerring 27  
22309 Hamburg

Tel.: 040 632004-33  
Fax: 040 632004-36  
Mail m.dessaules@  
alraune-hamburg.de

**Bankverbindung:**  
Hamburger Sparkasse  
BLZ : 200 505 50  
Kto-Nr.: 1335123087  
IBAN:  
DE42200505501335123087  
BIC: HASPDEHHXXX

### Geschäftsführer/innen:

Birte Gerdson  
Petra Lafferentz  
Holger Stümpel

HRB: 90325  
St.Nr.:17/423/05291

Unsere Projekte werden aus Mitteln der folgenden Institutionen gefördert:

**jobcenter**  
team.arbeit.hamburg



Behörde für Arbeit,  
Soziales, Familie  
und Integration



Investition in Ihre Zukunft



Behörde für Schule  
und Berufsbildung