



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

Informationen zur Umschulung zum/zur Koch/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 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?
 - Berufserfahrung in der Gastronomie/Küche sind erwünscht

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
- 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 03.09.2018, hat eine 30-monatige Dauer und ist eine Teilzeitmaßnahme mit 8 Unterrichtseinheiten täglich Theorie (à 45 Min./UE) die in der Berufsschule stattfindet und 7 Unterrichtseinheiten täglich Praxis (à 45 Min./UE). Innerhalb der 30 Monate absolvieren Sie Praktika in gastronomischen Betrieben mit einer Dauer von insges. 12 Wochen. Der Urlaub beträgt insgesamt 60 Tage d. h. 2 Tage pro Monat 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 € 18.515,64.

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



Registrierungsnummer: A1205004

Alraune gGmbH
Schreyerring 27
22309 Hamburg
Tel: **040-632004-24 / -35**
Fax: **040- 632004-36**
Mail: **b.juppe@alraune-hamburg.de**

Babette Juppe
Pädagogische Mitarbeiterin

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