

BUS - BETRIEBLICHES UMSCHULUNGSSYSTEM



Köche/Köchinnen bereiten sämtliche Gerichte vom Appetitanreger über Vor- und Hauptspeise bis zum Dessert zu und richten sie ansprechend an. Sie organisieren alle Arbeitsabläufe in der Küche.

Sie kochen nach Rezepten Gerichte aller Art, also Suppen, Soßen, Vor- und Hauptspeisen, Gebäck und Süßspeisen und beraten die Gäste. Wenn sie einen Speiseplan aufgestellt haben, bestellen sie die Lebensmittel und Zutaten und lagern sie gegebenenfalls sachgerecht ein. Sie sorgen dafür, dass die einzelnen Speisen jeweils rechtzeitig fertig werden. Zu ihren Aufgaben gehören auch die Preiskalkulation und die Lebensmittelhygiene. In kleineren Küchen sind die Köche jeweils für alle Gerichte zuständig. In Großküchen dagegen sind sie häufig auf bestimmte Speisen spezialisiert. Dabei ist immer Teamarbeit gefragt.

Köche arbeiten in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen. Sie sind aber auch in der Nahrungsmittelindustrie oder sogar auf Kreuzfahrtschiffen tätig.

Inhaltliche Schwerpunkte der Umschulung sind zum Beispiel:

- Speisen zubereiten und anrichten
- Speisepläne erstellen
- Arbeitsabläufe planen
- Reinigung von Arbeitsmitteln
- (HACCP) Arbeitsschutz/Arbeitssicherheit/Unfallschutz
- Ernährungslehre
- Menükunde
- Getränk Kunde
- Warenwirtschaft
- Warenkunde
- Kostenrechnung



DIE SBB-UMSCHULUNGEN SIND ZERTIFIZIERT NACH AZWV (ZUL.-NR. 019799 MASS)

- Was** Sie absolvieren eine Umschulung mit hohem Praxisanteil in einem Betrieb und schließen mit einem Berufsabschluss vor der Handelskammer ab.
- Wer** Sie können teilnehmen, wenn Sie gute Deutschkenntnisse haben, älter als 25 Jahre sind und Arbeitslosengeld beziehen. Außerdem wird eine mindestens 12-monatige (nachweisbare) Erwerbstätigkeit vor der Umschulung vorausgesetzt.
- Wann** **Umschulungsbeginn:** zwei Mal jährlich
Dauer: 24 Monate
Kurszeiten: Mo. – Fr. 8.00 – 16.00 Uhr
Vorbereitungskurs: Dauer bis zu 2 Monaten, Beginn erfragen
- Wie viel** Finanzierung über Bildungsgutschein ist möglich. Fragen Sie Ihren Arbeitsvermittler.
Kursplätze: max. 25
- Wo** SBB Kompetenz gGmbH
Wendenstraße 493
20537 Hamburg



(Reg.Nr. 019799-QM)

Weitere Informationen erhalten
Sie in unserem Kundencenter
Telefon 040-211 12-123 · Fax 040-211 12-111
Mo. – Do.: 9.00 bis 15.00 Uhr
Fr.: 9.00 bis 13.00 Uhr

Wir nehmen uns Zeit für Ihre Fragen.

SBB Kompetenz gGmbH
Wendenstraße 493
20537 Hamburg
kundencenter@sbb-hamburg.de
www.sbb-hamburg.de

