



VORBEREITUNG

Sie möchten wissen, ob eine Umschulung für Sie die richtige Entscheidung ist?

Wir bieten Ihnen an, in unserem Kursangebot **Check U Eignungsfeststellung** Ihre Vorkenntnisse und Umschulungseignung zu überprüfen.

Der Kurs **Fit für Umschulung und Fortbildung** bietet Ihnen außerdem die Möglichkeit sich gezielt vorzubereiten. So können Sie Ihre individuellen berufliche Ziele planen und die Finanzierung über das Jobcenter oder die Agentur für Arbeit auf den Weg bringen.

CHECK U EIGNUNGSFESTSTELLUNG

Testen Sie bei der SBB Kompetenz, ob Ihre fachlichen und persönlichen Voraussetzungen für eine berufliche Fortbildung oder Umschulung passend sind.

Kurszeiten 2 Tage

1 Tag - Testung 8.15 - 14.00 Uhr

2 Tag - Gespräch nach Terminvereinbarung

AZAV

Zugelassener
Träger



SBB KOMPETENZ gGmbH

Wendenstraße 493

20537 Hamburg

Tel. 040-211 12-123

Fax 040-211 12-111

www.sbb-hamburg.de

ANSPRECHPARTNER:IN

PROJEKTKOORDINATION

Daniela Loos, Tel. 040-211 12-527

daniela.loos@sbb-hamburg.de

INFORMATION UND BERATUNG

Montag - Freitag von 9.00 - 13.00 Uhr

Wendenstraße 493, 20537 Hamburg

kundencenter@sbb-hamburg.de

IHR WEG ZU UNS

U4 und U2 bis Hammer Kirche

Bus 130 bis Diagonalstraße,

Bus 112 bis Osterbrookplatz



UMSCHULUNG ZUM:R KOCH/KÖCHIN



Fotos: istockphoto - Umsetzung: corinna-designer-punkt.de

03_2024

VOLLZEIT | Start zweimal pro Jahr
Februar und August

www.sbb-hamburg.de

RAHMENDATEN

Koch/Köchin ist ein anerkannter Ausbildungsberuf und schließt mit der Prüfung vor der Handelskammer ab.

Umschulungen bei der SBB Kompetenz werden in Form von Präsenzunterricht durchgeführt. Kennzeichnend und Teil der Umschulung ist eine bis zu 16-monatige betriebliche Phase in einem Hamburger Unternehmen, wo Sie fachpraktische Kenntnisse erwerben. Während dieser Zeit steht Ihnen Ihr Coach als Ansprechpartner:in zur Verfügung. Natürlich unterstützen wir Sie bei der Betriebssuche.

START

Unsere Umschulungen starten zweimal im Jahr, im Februar und August.

KURSZEITEN

Vollzeit Montag - Freitag
8.30 bis 16.25 Uhr

DAUER

Vollzeit 24 Monate

BERATUNG

Sie möchten ein persönliches Gespräch und Informationen zu unserem Umschulungsangebot? Nutzen Sie unser Kundencenter. Kommen Sie einfach ohne Anmeldung vorbei **Montag bis Freitag von 9.00 bis 13.00 Uhr**



FINANZIERUNG

über Bildungsgutschein. Diesen erhalten Sie über ihr Jobcenter oder ihre Agentur für Arbeit. Eine Beratung zu weiteren Finanzierungsmöglichkeiten erhalten Sie in unserem Kundencenter.

KOCH/KÖCHIN

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

Zu den Aufgaben gehören:

- Einkaufen der Waren unter Beachtung von Preis, Qualität, Frische und Verwendungsmöglichkeiten
- Fachgerechte Lagerung und Kontrolle der Waren
- Erstellung von Speisekarten und Speiseplänen
- Berechnung der Preise
- Vorbereiten und Zubereiten von Speisen
- Erstellung von Arbeitsablaufplänen
- Planung des Personaleinsatzes
- Pflege der Arbeitsmittel und Maschinen
- Aufräumen und Reinigen des Arbeitsplatzes