



## 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 beruflichen 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](http://www.sbb-hamburg.de)

### ANSPRECHPARTNER:IN

#### PROJEKTKOORDINATION

Daniela Loos, Tel. 040-211 12-527

[daniela.loos@sbb-hamburg.de](mailto:daniela.loos@sbb-hamburg.de)

### INFORMATION UND BERATUNG

Montag - Freitag von 9.00 - 13.00 Uhr

Wendenstraße 493, 20537 Hamburg

[kundencenter@sbb-hamburg.de](mailto:kundencenter@sbb-hamburg.de)

### IHR WEG ZU UNS

U4 und U2 bis Hammer Kirche

Bus 130 bis Diagonalstraße,

Bus 112 bis Osterbrookplatz



# UMSCHULUNG FACHKRAFT - KÜCHE



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

07\_2024

VOLLZEIT

Start zweimal pro Jahr

Februar und August

[www.sbb-hamburg.de](http://www.sbb-hamburg.de)

# RAHMENDATEN

**Fachkraft Küche 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 9-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.

## **Vorraussetzungen:**

Sie bringen einen Schulabschluss und ein Sprachniveau von mindestens B2 mit.

# START

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

**Nächste Starttermine: 01.08.2024 & 01.02.2025, 01.08.2025, 01.02.2026, 01.08.2026 ...**

# KURSZEITEN

Vollzeit Montag - Freitag  
8.30 bis 16.30 Uhr

# KURSGRÖSSE

12 Teilnehmende

# DAUER

Vollzeit 16 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.



# FACHKRAFT KÜCHE

Küchenfachkräfte bereiten Speisen vor, richten Salate und Desserts an, kochen einfache Gerichte, achten auf Hygiene, betreuen Kunden und verwalten Lagerbestände. Sie arbeiten in Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen.

## **Zu den Aufgaben gehören:**

- Vorbereitung von Speisen
- Anrichten von Salaten und Desserts
- Zubereitung von Suppen, Soßen, Beilagen sowie Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten
- Einhaltung von Hygiene- und Nachhaltigkeitsvorschriften
- Kundenbetreuung im Service
- Reinigung der Gasträume
- Ausgabe von Gerichten
- Entgegennahme von Wünschen und Reklamationen
- Warenannahme und Lagerung von Produkten und Zutaten
- Sicherstellung der Lagerbestände

## **Wichtige Fähigkeiten:**

- Geschicklichkeit beim Schneiden von Gemüse und Zubereiten von Gerichten
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn zum Abschmecken
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein beim hygienischen Arbeiten mit Lebensmitteln
- Stressresistenz beim Arbeiten unter Zeitdruck