

Bei uns mit Erwerb Führerschein B
und Schulung Ladungssicherung
nach VDI 2700 a

Beginn:
individueller Einstieg

Dauer:
individuelle Laufzeit,
max. 9 Monate in Vollzeit /
max. 16 Monate in Teilzeit



E.D.B. ist zugelassener Träger und wurde 2015, 2017 und 2019 von der IHK Düsseldorf für herausragende Leistungen in der Berufsausbildung urkundlich gewürdigt.

Kostenübernahme / finanzielle Förderung

- für alle mit Bildungsgutschein durch die Bundesagentur für Arbeit und die Jobcenter
- für Unternehmen über das Qualifizierungschancengesetz (QCG) der Bundesagentur für Arbeit (Förderung von Beschäftigten bis zu 100% möglich)



E.D.B. Bildungsgesellschaft
für erfolgreiche Berufe GmbH

Schulstraße 7
42489 Wülfrath
Tel: 0 20 58 - 7 75 02 - 0
E-Mail: wuelfrath@edb.de
www.edb.de

E.D.B. Fortbildungszentrum



Berufsfeld Hotellerie
und Gastronomie



inklusive Erwerb
Führerschein Klasse B

Dienstleistungsorientierte Qualifizierung
Kochassistent/in
Schwerpunkt Catering

...in Vollzeit oder Teilzeit

Für die berufliche Zukunft bestens vorbereitet

Eine arbeitsmarkt- und bedarfsgerechte Qualifizierung steigert Ihre Chance auf einen geeigneten Arbeitsplatz.

In unserem Fortbildungszentrum werden Ihre Fähigkeiten und Fertigkeiten bezüglich einer bereits getroffenen Berufswahl genauestens überprüft und getestet.

Ziel der Maßnahme ist es, Sie nach Abschluss der Fortbildung in den Arbeitsmarkt zu (re)integrieren. Ihnen werden Grundlagen des Ausbildungsrahmenplans vermittelt. Sie erwartet außerdem ein Bewerbungstraining inklusive EDV-Basis-schulung.

Teilnehmen können alle, unabhängig von der erreichten Schulbildung oder der beruflichen Erfahrung. Sie benötigen einen Bildungsgutschein von Ihrem zuständigen Jobcenter oder Ihrer Bundesagentur für Arbeit. Für Unternehmen ist die Förderung von Beschäftigten über das Qualifizierungschancengesetz (QCG) der Bundesagentur für Arbeit möglich.

Zeigen Sie Ihr Können!

Als Kochassistent/in mit Schwerpunkt Catering begeistern Sie mit raffiniert zubereiteten Köstlichkeiten, Menüs und kleinen, feinen Koch-Meisterwerken mit bezaubernder Deko.

Einsatzmöglichkeiten gibt es viele: Catering-Firmen, Hotels, Restaurants, Kantinen oder in der Touristik, z. B. auf Kreuzfahrtschiffen.

Als fachkundige Unterstützung „am Herd“ beeindrucken Sie zudem mit Wissen über Ernährungslehre, Lebensmittelrecht, Hygiene, Planung und Organisation, Einkauf der Waren, Lagerung und Vorbereitung von Lebensmitteln und Zutaten.



Unsere Leistungen im Fortbildungszentrum und Ihre Vorteile auf einen Blick:

Wir

- analysieren Ihren Qualifikationsbedarf.
- sorgen dafür, dass Sie individuell und auftragsbezogen qualifiziert werden.
- erstellen mit Ihnen eine Bewerbungsmappe und Sie erhalten ein ausführliches Bewerbungstraining.
- beraten und begleiten Sie auf Wunsch zu Vorstellungsgesprächen.
- stellen Ihnen Ausbilder/innen und Sozialbetreuer/innen zur Seite, die Sie intensiv unterweisen, beraten und begleiten.

Sie

- erhalten eine individuelle Förderung im Lehrgangsverlauf.
- erhalten eine berufliche Orientierung.
- erhalten einen Zugewinn an Kenntnissen, Fähig- und Fertigkeiten.
- werden gezielt auf die angestrebte Berufstätigkeit vorbereitet.
- bekommen ein Zertifikat über die absolvierte Qualifizierung.
- bekommen die Chance auf einen geeigneten Arbeitsplatz.