

## Dauer der Umschulung:

in Teilzeit: 33 Monate, inkl. 6 Monate  
externes Praktikum

## Qualifikationsnachweis:

Abschlussprüfung vor der IHK

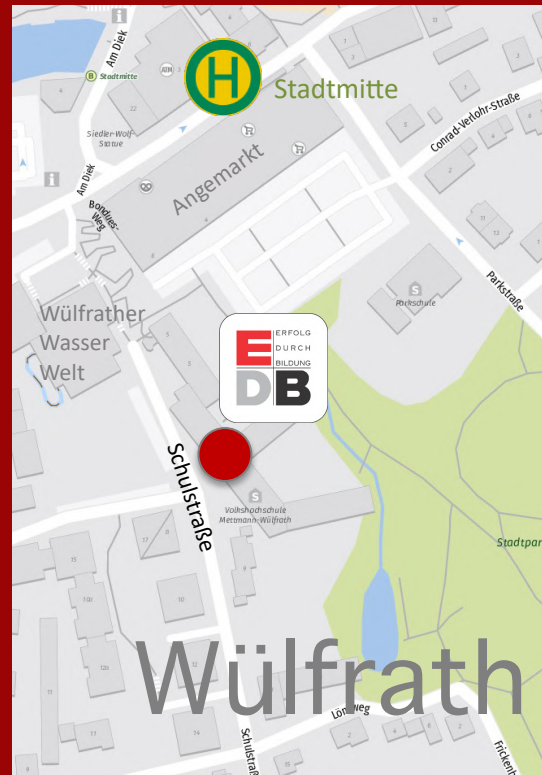
Upgrade zum Beruf „Koch/Köchin“  
möglich

## Ihre E.D.B.-Pluspunkte:

- sehr praxisbezogene Ausbildung
- gute Vermittlungschancen
- Weiterbildungsprämie von bis zu 2.500 Euro erhalten können
- Kostenübernahme durch die Bundesagentur für Arbeit und die Jobcenter möglich



## Ihr Weg zu uns:



©2022 mapz.com Map Data: OpenStreetMap (ODbL)



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  
Internetseite: www.edb.de



gemäß Berufe-Neuordnung  
im Gastgewerbe (8/2022)

Berufsfeld  
Hotellerie und Gastronomie

Umschulung

# Fachkraft Küche

...in Teilzeit

## Fachkräfte in der Profi-Küche

In der Umschulung zum neuen Beruf „Fachkraft Küche“ steht die berufliche Praxis im Vordergrund.

Gelehrt werden die Verarbeitung und die Zubereitung von Lebensmitteln aller Art.

Die angehenden Fachkräfte lernen, wie einfache Speisen und Gerichte aus Fleisch, Fisch und Gemüse zubereitet werden. Sie können Salate und Desserts anrichten und garnieren sowie einfache Suppen, Eintöpfe und Soßen herstellen.

Dafür beherrschen sie unterschiedliche Zubereitungstechniken und den Umgang mit Lebensmitteln, Gewürzen und modernen Küchengeräten. Außerdem kennen sie alle gültigen Hygienevorschriften und wissen, wie Waren korrekt eingelagert werden.

Fachkräfte Küche werden überall in der Gastronomie gebraucht.

Sie finden Anstellungen in Restaurants, Hotels, Kantinen, Mensen und Catering-Firmen.

Ein bestimmter Schulabschluss ist für den Start nicht nötig. Die Umschulung kann mit Motivation und Engagement auch von denen begonnen und erfolgreich abgeschlossen werden, die bisher in der Schule und bei Prüfungen nicht besonders erfolgreich waren.



## Neue Berufe und Chancen durch die Neuordnung im Gastgewerbe

Mit der Neuordnung der Berufe wurden in der Gastronomie völlig neue Berufe und bessere Einstiegsmöglichkeiten geschaffen.

Die Umschulung „Fachkraft Küche“ ist eine zeitlich sehr kurze Ausbildung, die den Schwerpunkt auf die praktische Arbeit in der Küche legt.

Sie richtet sich vor allem an Menschen, die Freude an der praktischen Arbeit haben und sich weniger mit der beruflichen Theorie beschäftigen wollen.

Zudem ist sie bestens geeignet für alle, die Schwierigkeiten mit dem Lernen in der Berufsschule und/oder mit der deutschen Sprache haben.

## Es geht noch mehr!

Die Umschulung kann nach erfolgreichem Abschluss problemlos erweitert und ein Berufsabschluss zum Koch bzw. zur Köchin angestrebt werden (Upgrade). Die bereits durchgeführte Umschulungszeit und der Abschluss Fachkraft Küche werden angerechnet.