



Über uns

Unsere Erfahrung und unser Know-how –
für Ihren beruflichen Erfolg

Das Bildungsinstitut Vogel steht bereits seit 1993 für Qualität und Innovation in allen Fragen der beruflichen Bildung und Integration in den Ausbildungs- und Arbeitsmarkt.

Unser Ziel ist es, Ihnen beim Erreichen Ihrer beruflichen Ziele zu helfen – mit kompetentem Personal, modernster Technik, aktuellster Software und unseren intensiven und langjährigen Kontakten zu den Unternehmen der Region. Dabei sind wir selbstverständlich auch auf die Bedürfnisse von Menschen mit Behinderung eingestellt.

Besuchen Sie uns und lassen Sie sich unverbindlich beraten - wir freuen uns auf Sie!



Zertifizierte Qualität
nach DIN EN ISO 9001

Zugelassener Träger
der beruflichen Weiterbildung
nach AZAV (Fachbereiche 1, 2, 3, 4 & 6)
Zertifikatsnummer 20-26122-NT



Kontakt & Anfahrt

Besuchen Sie unsere Website –
oder besuchen Sie uns!

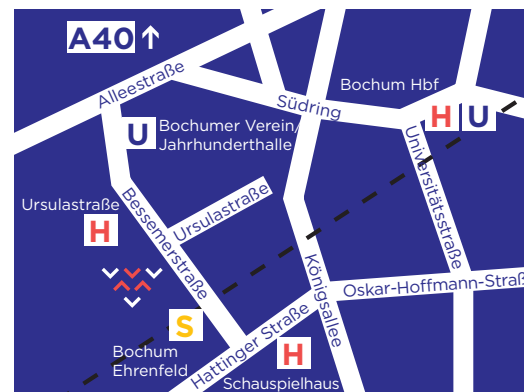
Bildungsinstitut Vogel GmbH & Co. KG
Bessemerstraße 80
44793 Bochum

Tel.: 0234 96184-0
Fax: 0234 96184-85
Web: www.bildungsinstitut-vogel.de
E-Mail: info@bildungsinstitut-vogel.de

Bürozeiten:
Montag bis Donnerstag: 08:00 - 16:30 Uhr
Freitag: 08:00 - 15:30 Uhr

Anfahrt

S-Bahn: „Bochum-Ehrenfeld“, Linie S1
Straßenbahn: „Bochumer Verein / Jahrhunderthalle“,
Linie 302, 305, 310
„Schauspielhaus“, Linie 308, 318
Bus: „Ursulastraße“, Linie 355



07/2024



Förderung mit
Bildungsgutschein
möglich gemäß
§ 81 SGB III



Betriebsnahe Umschulung

Fachkraft Küche

Bessere Chancen durch Neuorientierung

Eine Umschulung kann ein wichtiger Schritt in einen neuen Abschnitt Ihres Lebens sein.

Menschen entwickeln sich weiter, wollen beruflich mehr erreichen, streben Veränderungen an, wünschen sich Aufgaben, die zu ihren Fähigkeiten passen.

- Möchten Sie Ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt verbessern?
- Wollen Sie sich beruflich neu orientieren?
- Suchen Sie eine neue, interessante Aufgabe?
- Sind Sie körperlich belastbar und zeitlich flexibel?
- Verfügen Sie über handwerkliches Geschick?

Dann sind Sie in unserer zertifizierten Umschulung zur Fachkraft Küche genau richtig.

Perfekte Vorbereitung für den Beruf

Um den Anforderungen an eine moderne berufliche Weiterbildung umzusetzen, bieten sich die „Betriebsnahen Umschulungen“ an. Dies ermöglicht eine besonders wirkungsvolle Verzahnung von Unterricht und Anleitung mit der beruflichen Praxis. Hier können die praxisbezogenen Kenntnisse und Fertigkeiten gezielt weiterentwickelt werden.

Im Rahmen der Umschulung wird Ihnen eine kontinuierliche Bewerbungsbegleitung angeboten. Darüber hinaus erfolgt eine durchgängige sozialpädagogische Begleitung zur Überwindung persönlicher Problemlagen und Vermittlungshemmnissen.

Inhalte der Umschulung

Berufsprofilgebende Fertigkeiten & Kenntnisse

- Umgang mit Gästen & Teammitgliedern
- Annahme & Einlagerung von Waren
- Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen & Arbeitsmitteln
- Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service & Wirtschaftsdienst
- Zubereitung von Salaten, Eierspeisen sowie einfachen Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln & Pilzen
- Anrichten & Garnieren von kalten Gerichten, Süßspeisen & Desserts
- Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen & Eintöpfen
- Zubereitung von Sättigungsbeilagen
- Zubereitung von einfachen Fleisch- & Fischgerichten

Weitere Umschulungsinhalte

- Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung, Tarif- & Arbeitsrecht
- Sicherheit & Gesundheit bei der Arbeit
- Umweltschutz & Nachhaltigkeit
- digitalisierte Arbeitswelt
- Durchführung von Hygienemaßnahmen

Dauer & Prüfung

16 Monate in Vollzeit

Unterricht:

56 Wochen
montags bis freitags zwischen 7:00 - 15:30 Uhr

Betriebliche Lernphase:

13 Wochen
Zeiten abhängig von den Öffnungszeiten des Betriebs

Abschlussprüfung

Die Abschlussprüfung vor der IHK Mittleres Ruhrgebiet besteht aus den Teilen 1 und 2.

Ihr Kontakt

Team Umschulungen

Tel.: 0234 96184-668

E-Mail: umschulung@bildungsinstitut-vogel.de

Sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gern!