

# Anmeldung

(bitte per E-Mail, Post oder per Fax an uns senden)

Zum Lehrgang/Seminar/Modul

Termin von/bis

## Teilnehmer/Anschrift:

Name, Vorname

Geburtsdatum

Beruf/Titel:

Straße - Hausnummer

PLZ - Ort

Telefon/Fax

E-Mail

## Firma/Anschrift:

Firma

Straße - Hausnummer - PF

PLZ - Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Es gelten die Teilnahmebedingungen unter [www.avt-ev.de](http://www.avt-ev.de)

## Zahlungsvereinbarung/Rechnung

an Teilnehmer:

an Firma:

Ort, Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Kontaktaten

# Kontakt:

Ausbildungsverbund Teltow e. V.  
Berufliches Bildungszentrum

Oderstraße 57 in 14513 Teltow

Tel.: 03328 475120

Fax.: 03328 475119

Internet: [www.avt-ev.de](http://www.avt-ev.de)

E-Mail: [info@avt-ev.de](mailto:info@avt-ev.de)

Weitere Informationen finden Sie unter  
folgendem QR-Code:



Die Trägerzulassung nach AZAV und nach  
der DIN EN ISO 9001:2015 liegen vor.



EUROPÄISCHE UNION  
Europäischer Sozialfonds

Der AVT erhält für ausgewählte Maßnahmen  
anteilig Fördermittel aus dem Europäischen  
Sozialfonds im Land Brandenburg sowie  
teilweise durch Bundes- oder Landesmittel.



## Umschulung Koch/Köchin (IHK)



**AVT Bildung**

Investition in Ihre Zukunft

Ausbildungsverbund Teltow e. V. Berufliches Bildungszentrum

Anmeldung zum Lehrgang

## Informationen zum Lehrgang

Köche und Köchinnen arbeiten hauptsächlich in Hotels, Restaurants, Krankenhäusern, Kantinen und Catering Unternehmen. Sie organisieren Arbeitsabläufe, planen Menüfolgen, kaufen Zutaten ein, kalkulieren Gerichte, stellen Speisepläne auf, haben ein Verständnis für die Zubereitung unterschiedlicher Gerichte (z.B. Fleisch, Fisch), bereiten unterschiedliche Gerichte zu und richten diese an. Sie berücksichtigen dabei Hygienevorschriften sowie ökonomische, ökologische und ernährungsphysiologische Gesichtspunkte. Zudem beraten sie Gäste und empfehlen ihnen Menüfolgen. Des Weiteren kennen sie den Aufbau von Getränkekarten und Speisekarten. Der Lehrgang vermittelt Ihnen umfangreiche Fertigkeiten und Kenntnisse aus dem Berufsfeld des Kochs.

### Zielgruppe

Arbeitslose, von der Arbeitslosigkeit bedrohte Personen, Rehabilitanden und erwerbslose Hilfebedürftige, die einen Berufsabschluss im Gastronomiebereich erwerben wollen oder in ihrem erlernten Ausbildungsberuf keine Vermittlungschancen auf dem Arbeitsmarkt haben.

### Ausbildungsort

Ausbildungsverbund Teltow e. V.  
Oderstraße 57  
14513 Teltow

## Inhalt

Die Inhalte orientieren sich am Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin.

- Arbeiten in der Küche
- Arbeiten im Service
- Arbeiten im Magazin
- Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen
- Zwischenmahlzeiten
- Kalte und warme Büfets
- Nachspeisen
- À la carte-Geschäft
- Bankett
- Aktionswoche
- Speisenfolge
- Regionale in- und ausländische Küche
- Praktikum

## Abschluss

IHK-Prüfung

## Zulassungsvoraussetzungen

Schulabschluss, Bildungsgutschein

## Termin

Frühjahr 2018 / Herbst 2018

## Dauer

24 Monate inkl. Urlaub  
(2.240 Unterrichtsstunden, 960 Std. Praktikum)

## Unterrichtszeiten

Montag bis Freitag 08:00 Uhr – 15:05 Uhr

## Finanzierung

Eine Förderung in Form eines Bildungsgutscheins durch die Agentur für Arbeit oder das Jobcenter ist möglich. Wir beraten Sie dazu gern.

## Unterkunft

Unterbringungsmöglichkeiten können je nach Kapazität bereitgestellt werden.





 **03328 475135** [unterkunft@avt-ev.de](mailto:unterkunft@avt-ev.de)

## Beratung zum Lehrgang

  **03328 475162/91** Herr Timm  
[timmm@avt-ev.de](mailto:timmm@avt-ev.de)

## Anmeldung zum Lehrgang

Weiterbildungsservicebüro:

  **03328 475131/18** [macht@avt-ev.de](mailto:macht@avt-ev.de)  
  **03328 475133/18** [ehring@avt-ev.de](mailto:ehring@avt-ev.de)