



■ **Schulungskonzept mit Perspektiven**

Arbeitsmarktprognosen zeigen einen wachsenden Bedarf an ganzheitlich ausgebildeten Köchen und Köchinnen, die unterschiedlichste Gerichte, vom Appetitanreger über Vor- und Hauptspeise bis zum Dessert zubereiten. Sie lernen Arbeitsabläufe in der Küche zu organisieren, stellen Speisepläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht.

■ **Voraussetzungen**

1. Mindestens einen Realschul- oder vergleichbaren Abschluss.
2. Gesundheitliche Voraussetzungen zum Erwerb eines Gesundheitszeugnisses.
3. Deutsch in Wort und Schrift.
4. Ein internes Auswahlverfahren im Rahmen eines Fachgesprächs ist mit „gut geeignet“ zu bestehen.

Ausnahmen sind in Absprache mit dem **COMCAVE.COLLEGE®** und dem Kostenträger möglich. Des Weiteren gelten die Zugangsvoraussetzungen des Kostenträgers.

■ **Trainingsumgebung**

Das **COMCAVE.COLLEGE®** stellt folgende Grundausstattung zur Verfügung:

- Jeder/jede Teilnehmer/-in erhält für die gesamte Dauer der Qualifizierung einen aktuellen PC mit mind. 17" TFT-Bildschirm, mind. 1,6 GHz Prozessor, 1 GB RAM, 100-MBit-Netzwerk
- Die PCs sind an einem zentralen Server in einer MS-Server 2003/2008 Netzwerkkumgebung angeschlossen
- Laserdrucker sowie mind. ein DVD-Brenner pro Raum
- Lehrmittel in Form von Büchern, Handouts, Online-Skripten, Tests/Simulationen etc.
- Beamer, ggf. Overhead-Projektor und Flipchart

■ **Gebühren und Möglichkeiten der Förderung**

Die Umschulung ist nach AZWV zertifiziert. Es besteht die Möglichkeit einer Förderung über einen sog. Bildungsgutschein durch die Agentur für Arbeit (SGB III) bzw. JobCenter (SGB II), durch Rentenversicherungsträger, den Europäischen Sozialfonds oder nach dem Soldatenversorgungsgesetz von bis zu 100 Prozent. Nähere Auskünfte hierzu erteilen die lokalen Agenturen für Arbeit, JobCenter, Rentenversicherungsträger oder die Berufsförderungsdienste.

■ **Didaktischer Ablauf**

Der Präsenzunterricht findet dozentengeleitet in Form von Frontalunterricht, Übungs-/Praxisphasen, Projektarbeiten und ggf. Zertifizierungsvorbereitung statt.

■ **Zeitlicher Ablauf**

Die Umschulung dauert 24 Monate. Zur Ergänzung der Ausbildung findet ein sechsmonatiges Betriebspraktikum statt, welches die Teilnehmer/-innen in einem Branchenbetrieb ihrer Wahl absolvieren. In der letzten zweimonatigen Phase erfolgt die Wiederholung des gesamten Lehrinhaltes und das Prüfungstraining.

Die Unterrichtszeiten sind jeweils von Montag bis Freitag von 08:00 – 16:45 Uhr.

■ **Zimmer/Wohnung**

Bei der Suche nach einer Unterkunft für den Lehrgangszeitraum sind wir Ihnen gerne behilflich. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit der Unterbringung im Tagungs- und Seminarzentrum **COMCAVE HOTEL & BUSINESS CENTER**. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein entsprechendes Angebot.

Umschulung zum/zur Koch/Köchin (IHK Abschluss)

Präsenzunterricht



COMCAVE.COLLEGE® GmbH
your source of knowledge

www.comcave-college.de



