

Hotel und Gastronomie

Prüfungsvorbereitung Koch*Köchin

 bildungsmarkt.de/bildungsangebote/pruefungsvorbereitung-kochkoechin

Die praktische oder theoretische Berufsabschlussprüfung steht vor der Tür – erfahrene Ausbilder*innen und Lehrkräfte bieten Ihren Auszubildenden eine intensive und individuelle Prüfungsvorbereitung.

Inhaltliche Schwerpunkte

- Wiederholung des Unterrichtsstoffes für das Berufsbild
- Koch*Köchin für die Fächer: Technologie, Warenwirtschaft, Wirtschaft- und Sozialkunde
- Kochtraining – Üben von prüfungsrelevanten Arbeitsabläufen in der Küche.
- schriftliche Simulationsprüfung in Anlehnung an die Prüfung der IHK sowie Auswertung
- praktische Simulationsprüfung in Anlehnung an die Prüfung der IHK (Kochen des Prüfungsmenüs – wenn möglich mit bereits erhaltenem Warenkorb der IHK Berlin) sowie Auswertung

Während der gesamten Prüfungsvorbereitung werden Sie durch eine*n persönliche*n Berater*in betreut.

Ablauf

- 58 Stunden praktisches Kochtraining
- 112 Stunden Theorie



Mit einem Klick zur Beratung!

Bildungsbereich

Prüfungsvorbereitung

Berufe

Hotel und Gastronomie

Finanzierung

Bildungsgutschein

Dauer

4 bis 5 Monate

Beginn

flexibel

Umfang

170 Stunden in Vollzeit oder Teilzeit

Einstieg

laufend

Abschluss

IHK-anerkanntes Zertifikat

Berater*innen

Jacqueline Glöckler

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa

Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

[+4930554403511](tel:+4930554403511)

Sie sind

Die Maßnahme richtet sich an Teilnehmer*innen mit absolvierter Berufsausbildung im Beruf Koch*Köchin ohne absolvierte Abschlussprüfung, Prüfungswiederholer*innen sowie Teilnehmer*innen mit mindestens 5-jähriger Berufserfahrung im Berufsfeld Gastronomie/ Hotellerie, welche sich auf die Abschlussprüfung bzw. Externenprüfung für den Beruf Koch*Köchin der IHK vorbereiten wollen.

Ihre Chancen im Anschluss

Als Koch*Köchin arbeiten Sie in Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Cateringfirmen.

[+491734627935](tel:+491734627935)

jgloeckler@bildungsmarkt.org

Qualifizierungsort

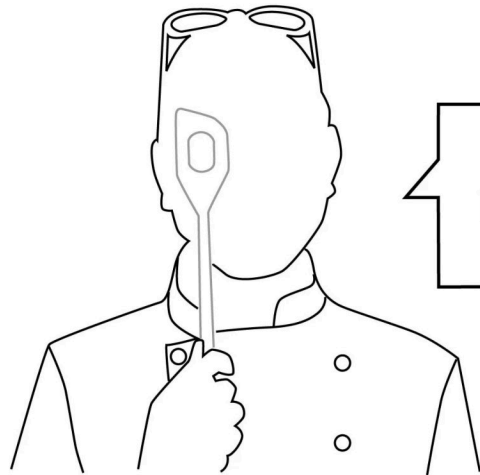
kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa
Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

Zertifizierungsnummer

M-10751-R08-015E

Träger





Hotel und Gastronomie

Prüfungsvorbereitung Restaurantfachmann*frau

 bildungsmarkt.de/bildungsangebote/pruefungsvorbereitung-restaurantfachmannfrau

Die praktische oder theoretische Berufsabschlussprüfung steht vor der Tür – erfahrene Ausbilder*innen und Lehrkräfte bieten Ihren Auszubildenden eine intensive und individuelle Prüfungsvorbereitung.



Mit einem Klick zur Beratung!

Inhaltliche Schwerpunkte

Theoretische Prüfungsvorbereitung

- Modul 1: Restaurantorganisation
- Modul 2: Service
- Modul 3: Wirtschafts- und Sozialkunde

Die drei Module sind einzeln oder als Komplettkurs buchbar.

Praktische Prüfungsvorbereitung

- Arbeitsproben
- Eindecken für 6 Personen (4-Gänge-Menü)
- Dekantieren
- gastorientiertes Gespräch

Ablauf

- 50 Stunden Servicetraining
- 100 Stunden Theorie
- 20 Stunden Vorbereitung und Absprachen vor der Prüfung

Bildungsbereich

Prüfungsvorbereitung

Berufe

Hotel und Gastronomie

Finanzierung

Bildungsgutschein

Beginn

nach Absprache

Umfang

170 Stunden

Einstieg

nach Absprache - in der Regel 3 Monate vor der theoretischen Prüfung: August/September bzw. Februar/März

Abschluss

Berufsabschluss (IHK)

Berater*innen

Jacqueline Glöckler

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa

Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

[+4930554403511](tel:+4930554403511)

Sie sind

Die Maßnahme richtet sich an Teilnehmer*innen im Alter ab 25 Jahren mit absolvierter Berufsausbildung im Beruf Restaurantfachmann*frau ohne absolvierte Abschlussprüfung, Prüfungswiederholer*innen sowie Teilnehmer*innen mit mindestens 3 jähriger Berufserfahrung im Berufsfeld Gastronomie/Hotellerie, welche sich auf die Abschlussprüfung bzw. Externenprüfung für den Beruf Restaurantfachmann*frau der IHK vorbereiten wollen.

Ihre Chancen im Anschluss

Restaurantfachleute arbeiten in Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen. Darüber hinaus finden sie Arbeit in der Nahrungsmittelindustrie für Hersteller von Fertigprodukten und Tiefkühlkost und bei Schifffahrtsunternehmen.

[+491734627935](tel:+491734627935)

jgloeckler@bildungsmarkt.org

Qualifizierungsort

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa
Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

Träger

