

## Vorbereitung auf die Externenprüfung zum/zur Koch/Köchin (IHK Abschluss)

### **Abschluss**

Zeugnis des Trägers und/oder Teilnahmebescheinigung, IHK-Abschluss

### **Möglichkeiten der Förderung**

Bildungsgutschein, Rentenversicherungsträger, Europäische Sozialfonds oder Soldatenversorgungsgesetz

### **Unterrichtszeiten**

Mo. – Fr. von 8:00 – 16:00 Uhr oder  
Mo. – Fr. von 8:00 – 16:45 Uhr

### **Betriebliche Praxisphase**

Optional/individuell

### **Kurstermine**

16.10.2023  
27.11.2023  
11.12.2023

### **Standort**

Sie finden uns immer vor Ort in Ihrer Nähe:  
[www.comcave.de/standorte](http://www.comcave.de/standorte)

### **Kontakt**

Telefon: 0231 72526-30  
E-Mail: [anfrage@comcave.com](mailto:anfrage@comcave.com)

## Voraussetzung

- Die Teilnehmer müssen mind. das 1,5-fache der vorgeschriebenen Ausbildungszeit in dem Beruf, in dem Sie die Prüfung ablegen wollen, tätig gewesen sein und Sie müssen dort Tätigkeiten verrichtet haben, die normalerweise von einer Fachkraft ausgeübt werden.
  - Deutsch in Wort und Schrift.
  - Persönliches Eignungsgespräch im Rahmen der Fachberatung.
- Ausnahmen sind in Absprache mit COMCAVE und dem jeweiligen Kostenträger, zum Beispiel der Agentur für Arbeit oder dem Jobcenter, möglich. Des Weiteren gelten die Zugangsvoraussetzungen des Kostenträgers.

## Technische Ausstattung

Es steht an allen COMCAVE.COLLEGE-Standorten folgende Grundausstattung zur Verfügung:

- Jede/-r Teilnehmer/-in erhält für die gesamte Dauer der Qualifizierung einen aktuellen PC, 2 x mind. 19" TFT Monitor, Quadcore-Prozessor, mind. 4 GB RAM, 100-MBit-Netzwerk
- Die PCs sind an einem zentralen Server in einer Windows 2012, 2016 oder 2019 Server-Netzwerkumgebung angeschlossen
- Breitband-Internetzugang
- Laserdrucker und DVD-Brenner
- Lehrmittel in Form von Lehrbüchern
- Beamer/digitales, interaktives Whiteboard

## Unterrichtsformen

Präsenzunterricht in Vollzeit findet jeweils von Montag bis Freitag von 08:00 bis 16:45 Uhr statt

## Unterrichtsformen

Telelearning 50 % (dozentengeleitete, synchrone Wissensvermittlung dual) in Vollzeit: Präsenzphase von Montag bis Freitag von 08:00 bis 13:00 Uhr. Im Anschluss findet die Schulung über das Internet in vollständiger Telelearningumgebung via GECS statt.

Telelearning 100 % (dozentengeleitete, synchrone Wissensvermittlung):via GECS von Montag bis Freitag, in Vollzeit von 08:00 bis 16:00 oder 16:45 Uhr.

---

## Externenprüfung

– Externenprüfung zum/zur Koch/Köchin

*Die Vorbereitung auf die Externenprüfung dauert ca. 8 Monate.*

---

## Inhalt

- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
  - Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
  - Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
  - Umweltschutz
  - Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
  - Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
  - Hygiene
  - Küchenhilfe
  - Servicebereich
  - Büroorganisation und -kommunikation
  - Warenwirtschaft
  - Werbung und Verkaufsförderung
  - Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren
  - Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln
  - Zubereitung von Fisch, Schalen- und Krustentieren
  - Verarbeiten von Fleisch und Innereien
  - Verarbeiten von Wild und Geflügel
  - Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten
  - Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern
  - Herstellen von Teigen und Massen
- 

## Mögliche Zertifizierungen

- IHK-Abschluss
- Trägerzertifikat