

Vorbereitung auf die Externenprüfung Fachkraft Küche

Abschluss

Zeugnis des Trägers und/oder Teilnahmebescheinigung,
IHK-Abschluss

Kurstermine

29.04.2024
29.05.2024
08.07.2024

Möglichkeiten der Förderung

Bildungsgutschein, Rentenversicherungsträger,
Europäische Sozialfonds oder Soldatenversorgungsgesetz

Standort

Sie finden uns immer vor Ort in Ihrer Nähe:
www.comcave.de/standorte

Unterrichtszeiten

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

Kontakt

Telefon: 0231 72526-30
E-Mail: anfrage@comcave.com

Betriebliche Praxisphase

Optional/individuell

Voraussetzung

- Die Teilnehmer:innen müssen mindestens 3 Jahre in dem Berufsbild tätig gewesen sein, in dem die Prüfung abgelegt werden soll. Diese Berufspraxis muss nachweisbar sein und in enger Beziehung zu dem Ausbildungsberuf stehen.
- Deutsch in Wort und Schrift.
- Ein internes Auswahlverfahren im Rahmen eines Fachgesprächs ist mit „gut geeignet“ zu bestehen.

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

Die beruflichen und schulischen Zugangsvoraussetzungen werden anhand von Lebenslauf, Zeugnissen und Zertifikaten, bzw. einer Eignungsfeststellung im Rahmen eines ausführlichen persönlichen Fachgesprächs geprüft.

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

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 Fachkraft Küche

Die Vorbereitung auf die Externenprüfung dauert ca. 8 Monate.

Inhalt

- Wirtschafts- und Sozialkunde
- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
- Annahme und Einlagerung von Waren
- Durchführung von Hygienemaßnahmen
- Grundlegende Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst
- Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung
- Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
- Anwendung grundlegender Arbeitstechniken in der Küche
- Zubereitung einfacher Speisen und Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen
- Zubereitung von Salaten und Eierspeisen
- Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, Süßspeisen und Desserts
- Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Zubereitung von Sättigungsbeilagen
- Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten
- Spezielle Hygiene in der Küche

Mögliche Zertifizierungen

- IHK-Abschluss
- Trägerzertifikat