

## Vorbereitung auf die Externenprüfung Fachkraft Küche

### **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**

09.09.2024 *Garantietermin*  
01.10.2024 *Garantietermin*  
29.10.2024

### **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: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