COMCAVE.COLLEGE®

Küchenhelfer:in

Kurstermine
Die Starttermine für alle Kurse finden Sie auf unserer Website: wwww.comcave.de

Lauflänge
ca. 4 Wochen

Unterrichtszeiten
Vollzeit von Mo. – Fr. von 8:00 – 16:45 Uhr
Teilzeit von Mo. – Fr. von 8:00 – 13:00 Uhr

Teilnehmerzahl
6 – 25

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

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

Kurstitel	Küchenhelfer:in
Möglichkeiten der Förderung	Die Maßnahme ist nach AZAV durch die Cert-IT als fachkundige Stelle zugelassen. Bei Vorliegen der persönlichen Voraussetzungen besteht die Möglichkeit einer Förderung über einen Bildungsgutschein durch die Agentur für Arbeit (SGB III) bzw. JobCenter (SGB II), durch Rentenversicherungsträger, durch den ESF (Europäischen Sozialfonds) oder nach dem Soldatenversorgungsgesetz von bis zu 100 %. Nähere Auskünfte hierzu erteilen die lokalen Agenturen für Arbeit bzw. JobCenter, die Rentenversicherungsträger oder die Berufsförderungsdienste.
Abschlussart	Trägerzertifikat
Betriebliche Praxisphase	Optional/individuell
Kursbeschreibung	Die Tätigkeiten in der Küche eines modernen Gastronomiebetriebes oder einer Großküche werden immer komplexer. Umfassende Kenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln, Maschinen und Geräten, Hygienevorschriften und moderner Lagerhaltung sind oft Voraussetzung für eine lange und erfolgreiche Arbeit im Küchenbereich.

Kursbeschreibung

Nicht nur ausgebildete Köche werden gesucht, auch gute Küchenhilfen sind dringend erforderlich, um einen reibungslosen Küchenbetrieb zu gewährleisten. Als Küchenfachkraft sind Sie ein wichtiges Mitglied des Teams, das sich in jedem Restaurant oder in allen Einrichtungen der Großverpflegung, wie Kantinen, Mensen oder Krankenhäusern, für den Erfolg und guten Ruf des Hauses stark macht.

Bei COMCAVE erhalten Sie das notwendige Fachwissen, die rechtlichen und fachpraktischen Kenntnisse sowie kaufmännische Grundlagen, die für Ihre zukünftige Tätigkeit als Teampartner der Köche und Köchinnen erforderlich sind.

Die Weiterbildung zur Küchenfachkraft, auch Küchenhilfe oder Küchenhelfer(in) genannt, bietet Ihnen eine sinnvolle und spannende Ergänzung zu Ihrer Praxiserfahrung.

bietet Ihnen eine sinnvolle und spannende Ergänzung zu Ihrer Praxiserfahrung.

Kursinhalte

- Umweltschutz
- Hygiene
- Arbeitssicherheit
- Technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen
- Lebensmittelrechtliche Grundlagen
- Berechnungen (Maße, Gewichte, Verluste, Rohstoffmengen, Nähr- und Energiewerte)
- Wareneinkauf und -bestellung
- Wareneingang, -lagerung und -ausgabe
- Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen
- Warenbestandskontrolle

Prüfung: Klausur

Voraussetzungen

- 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.

Allgemeiner Hinweis

Ergänzende Informationen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Bildungsangebot oder auf unserer Website: www.comcave.de