

# KOCH/KÖCHIN

## BERUFSANSCHLUSSFÄHIGE TEILQUALIFIKATIONEN

gemäß der Ausbildungsverordnung "Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin (Kochausbildungsverordnung -KochAusbV) vom 9. März 2022 sowie dem Rahmlehrplan für die Ausbildungsberufe Fachkraft Küche, Koch und Köchin vom 17. Dezember 2021.

Während der  
Wintersaison!

### Ablauf der Teilqualifikationen

- Vollzeit: 2 Tage Fachtheorie + 3 Tage Fachpraxis
- dreijährig, verteilt über die Wintermonate
- Kompetenzfeststellung und Zertifikatsvergabe am Ende einer **jeder** Teilqualifikation (TQ)
- Zulassung zur Prüfung vor der IHK zu Schwerin nach erfolgreichem Abschluss von TQ 1 - 6

### Zielgruppe

gemäß § 82 SGB III (Arbeitgeberförderung)

- geringqualifizierte Arbeitnehmer\*innen ab 25 Jahre
- Arbeitnehmende, für die eine herkömmliche Berufsausbildung nicht mehr zielführend ist
- ungelernete Erwachsene mit Migrationshintergrund (mind. Sprachniveau B1)

### Ihr Mehrwert



#### Steigerung der Fachkompetenz

Frisch gelernte Fertigkeiten und neues Wissen landen direkt auf dem Teller. Steigern Sie die Zufriedenheit beim Kunden und im Team!



#### Fachkräftegewinnung und -bindung

Erlangen Sie treue und motivierte Mitarbeiter\*innen durch individuelle Nachqualifizierung und interne Karrieremöglichkeiten.



#### Arbeitgeberförderung

Mitarbeiterförderung zahlt sich aus! Das Arbeitsentgelt (zzgl. AG-SV-Anteil) für die weiterbildungsbedingten Ausfallzeiten wird Ihnen erstattet.

### Aufbau

Jede Teilqualifikation:  
12 Wochen Qualifizierung +  
3 Wochen Praktikum im Unternehmen

**TQ 1:** Grundlegende Arbeiten im Service

**TQ 2:** Grundlegende Arbeiten in der Küche

**TQ 3:** Zubereiten von Suppen, Soßen, Gemüse- und Sättigungsbeilagen

**TQ 4:** Zubereiten und Präsentieren von Fleisch und Fisch

**TQ 5:** Zubereitung von Süßspeisen, Speiseeis, sowie Verarbeiten von Teigen und Massen

**TQ 6:** Speiseangebot für Veranstaltungen und Aktionen, Spezialitäten planen und zubereiten sowie Führen von Mitarbeitenden

