

Willkommen

Kontakt



als
Koch/ Köchin

am **Berufskolleg Kohlstraße**
Kohlstraße 11
in Wuppertal



Foto: stockimages/FreeDigitalPhotos.net

Koch/
Köchin

Berufskolleg Kohlstraße
Kohlstraße 11

42109 Wuppertal

Fon 0202 563 2151
Fax 0202 563 8064
Mail bk-kohlstrasse@stadt.wuppertal.de
URL www.berufskolleg-kohlstrasse.de

Beratung:

Frau John
Raum AE.10
nach Anmeldung
angelika.john@stadt.wuppertal.de

Anfahrt mit dem PKW:

A 46 Ausfahrt Wuppertal Elberfeld
abbiegen Richtung Elberfeld/ Universität
an der 2. Ampel rechts abbiegen (Uellendahler
Straße), 3. Straße links abbiegen (Kohlstraße)

Anfahrt mit dem Bus:

Ab Wuppertal HBF, ab Bussteig 5, Linie 625
Richtung Raukamp Schleife oder Linie 635
Richtung Markland bis Haltestelle Kohlstraße

Koch/
Köchin

Berufskolleg Kohlstraße Wuppertal



Voraussetzung

Das sollten Sie mögen...

Sie haben Freude am Kochen und dem Anrichten von Speisen und können sich vorstellen, alle Arbeiten rund um die Küche durchzuführen, wie planen, organisieren und verkaufen von Speisen. Dann ist der Beruf Köchin/Koch der richtige Berufsweg für Sie.

Welche Voraussetzungen müssen Sie für diesen Beruf mitbringen?

Für die Ausbildung als Köchin/Koch ist kein bestimmter Schul-Abschluss vorgeschrieben. Sie brauchen zunächst einen Ausbildungsbetrieb, mit dem Sie einen Ausbildungsvertrag abschließen.

Ausbildungsvoraussetzungen

- Praktische Begabung
- Verantwortungsbewusstsein
- Sinn für Hygiene
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Berechnung von Mengenangaben
- Teamfähigkeit

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Schulleben

Was erwartet Sie bei uns?

In den drei Ausbildungsjahren besuchen Sie unsere Schule wöchentlich und alle 14 Tage sind Sie an zwei Tagen in der Woche bei uns. An den restlichen Arbeitstagen arbeiten Sie in Ihrem Ausbildungs-betrieb. Auch die Zwischen- und Abschlussprüfungen der IHK werden häufig in unserem Restaurant und unserer Schulküche abgehalten.

Ausbildungsinhalte

- Rezept- und Produktkenntnisse
- Hygienestandards
- Sicherheitsmaßnahmen
- Ernährungslehre
- Lagerhaltung
- Herstellen und Anrichten von kalten und warmen Speisen
- Planung, Kalkulation und Bestellung von Waren
- Gastorientierung

Zusatzangebote

- Individuelle Förderung
- Kurse zur Prüfungsvorbereitung
- DEHOGA-Wettbewerbe
- Seminare mit dem ‚Club der Köche‘
- Differenzierungskurse in EDV zur
- Erstellung von Speisekarten

Qualifikation

Berufsaussichten

Ihre Arbeit verrichten Sie hauptsächlich in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen, Catering- und Partyservice, Firmen im In- und Ausland.

Darüber hinaus können Sie in der Nahrungsmittelindustrie für die Herstellung von Fertigprodukten und Tiefkühlkost tätig werden. Auch Schifffahrtsunternehmen beschäftigen auf größeren Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen Köchinnen und Köche.

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Studiengang an einer Fachschule Abschluss Staatlich geprüfte/r Betriebsleiter/in
- Staatlich geprüfter Betriebswirt
- Ausbilderseminare bei der IHK
- Seminare zur Hygieneberatung für das Gastgewerbe
- Küchenmeister/in
- Diätetisch geschulte/r Köchin/Koch
- Lebensmitteltechnologe
- Ökotrophologe/ Ernährungsberater