

TQ – Koch / Köchin (m/w/d)

Berufsabschlussorientierte Lernangebote für Menschen ohne anerkannten Berufsabschluss



Die Teilqualifizierung Koch / Köchin (m/w/d) eröffnet Teilnehmenden die Möglichkeit für Schritt, flexibel und in unterschiedlichen Modellen (z. B. TQdigital, TQplus, TQhybrid) in Voll- oder Teilzeit in **sechs Teilqualifikationen (TQ)** den Berufsabschluss zu erreichen. Bei erfolgreicher Kompetenzfeststellung erhalten die Teilnehmenden nach jeder TQ ein Zertifikat inklusive Kompetenzfeststellungsergebnis, das bundesweit anerkannt ist. Sie haben die Möglichkeit, sich zur Externenprüfung bei der zuständigen Kammer anzumelden und damit den Berufsabschluss zu erwerben.

Mit unseren Teilqualifizierungen qualifizieren sich Teilnehmende betriebsnah und in einem abwechslungsreichen Lernsetting. Theorie und Praxis sind eng miteinander verbunden. Der Unterricht erfolgt ausgewogen zwischen selbstständigem Arbeiten und theoretischem und fachpraktischem Unterricht. Dozierende vermitteln fachtheoretische Inhalte in kleinen Sequenzen, kontrollieren den Lernfortschritt und stehen neben einem qualifizierten Ausbildungsteam für Fragen zur Verfügung. Zusätzliche LernprozessbegleiterInnen unterstützen die Teilnehmenden vor Ort.

Zugangsvoraussetzungen Koch / Köchin (m/w/d)

Mindestens Sprachniveau B1 (wünschenswert B2), hohe Lernmotivation und Konzentrationsfähigkeit. Die Eignung wird in einem persönlichen Beratungsgespräch geprüft.

Übersicht

| | | |
|-----------------|--|--|
| TQ 1 | Grundlegende Arbeiten im Service | |
| Inhalte: | Die Lernenden kennen den Aufbau ihres Teams, beherrschen die Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen sowie den Gästen und wirken im Service mit. Sie kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Sie bereiten die Gast- und Wirtschaftsräume vor und nach und wählen die betriebsüblichen Bedarfsgegenstände korrekt aus. | Mindestens 15 Wochen¹ (davon mind. 1/3 im Unternehmen) |
| TQ 2 | Grundlegende Arbeiten in der Küche | |
| Inhalte: | Die Lernenden kennen den Aufbau ihres Teams und beherrschen die Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen. Sie kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Sie bereiten einfache Gerichte zu. | Mindestens 15 Wochen¹ (davon mind. 1/3 im Unternehmen) |
| TQ 3: | Zubereiten von Suppen, Soßen, Gemüse- und Sättigungsbeilagen | |
| Inhalte: | Die Lernenden bereiten Suppen und Eintöpfe zu und stellen Saucen her. Sie stellen aus pflanzlichen Lebensmitteln Beilagen und eigenständige Gerichte her. Sie bereiten Sättigungsbeilagen aus verschiedenen Produkten zu und stellen Kartoffelzubereitungen her. Die Lernenden beherrschen die grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche. | Mindestens 18 Wochen¹ (davon mind. 1/3 im Unternehmen) |

GEFÖRDERT VOM



UNTERSTÜTZT DURCH



UNTERSTÜTZT DURCH



TQ 4: Zubereiten und Präsentieren von Fleisch und Fisch

| | | |
|-----------------|---|--|
| Inhalte: | Die Lernenden bereiten Fleisch- und Fischgerichte zu und richten diese an. Die Lernenden planen hierfür den Wareneinsatz, den Arbeitsablauf und bereiten ihren Arbeitsplatz vor. Die Lernenden beherrschen die grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche. | Mindestens 18 Wochen¹ (davon mind. 1/3 im Unternehmen) |
|-----------------|---|--|

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

| | | |
|-----------------|---|--|
| Inhalte: | Die Lernenden bereiten Süßspeisen, Desserts und Eisspeisen zu. Sie verarbeiten Teige und Massen. Die Lernenden planen hierfür den Wareneinsatz, den Arbeitsablauf und bereiten ihren Arbeitsplatz vor. Die Lernenden beherrschen die grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche. | Mindestens 19 Wochen¹ (davon mind. 1/3 im Unternehmen) |
|-----------------|---|--|

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

| | | |
|-----------------|--|--|
| Inhalte: | Die Lernenden planen und bereiten Gerichte für die Veranstaltung zu und stellen auf der Grundlage von Gästewünschen und Gästebedürfnissen ein Menü oder Speisen zusammen. Sie planen den Personaleinsatz, leiten Mitarbeitende an und nehmen Führungsaufgaben wahr. Die Lernenden planen hierfür den Wareneinsatz und den Arbeitsablauf. | Mindestens 19 Wochen¹ (davon mind. 1/3 im Unternehmen) |
|-----------------|--|--|

¹Die Dauer verlängert sich ggf. sofern Feiertage in den Modulzeitraum fallen bzw. Urlaub geplant wird. Die Angaben beziehen sich auf eine Vollzeitmaßnahme.

Ihr direkter Kontakt:

Wenn Sie sich für die Teilqualifizierung im Detail interessieren, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular an uns: www.etapp-teilqualifizierung.de/kontakt



GEFÖRDERT VOM



UNTERSTÜTZT DURCH



UNTERSTÜTZT DURCH

