

Information Kerstin Mack
Schurzstraße 2-6, 97688 Bad Kissingen
Tel: 09721/722 60
E-Mail: mack@afz-campus.de

Beginn 03.04.2017

Dauer 22 Monate

Schulungsort afz Campus
Schurzstraße 2-6, 97688 Bad Kissingen

Unterrichtszeit Theorie: Mo. - Fr. 8.00 - 17.00 Uhr
Praxis: 5-Tage-Woche in der Zeit von Mo - So
Tagesdienst 8.00 - 17.00 Uhr
Spätschicht 10.00 - 19.00 Uhr

Während des Praktikums gelten die betriebsüblichen Arbeitszeiten des Praktikumsbetriebes.

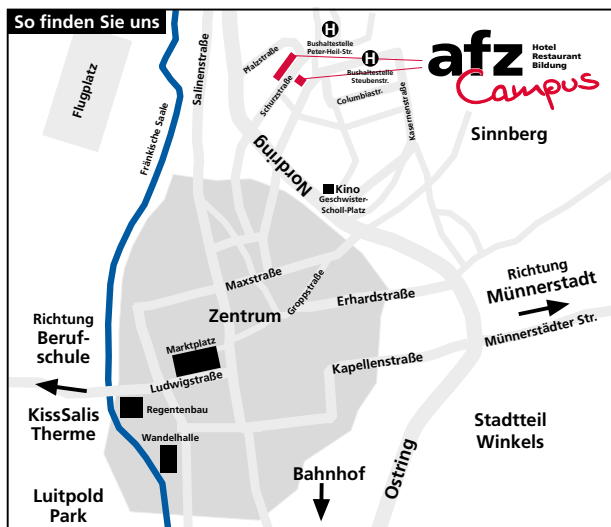
Praktikum 17 Wochen

Abschluss IHK-Prüfungszeugnis

Zielgruppe Arbeitslose Erwachsene mit Arbeitslosengeld-I-/Arbeitslosengeld-II-Bezug.

Zugangsvoraussetzungen

- Eignungsfeststellung
- Zusage Kostenübernahme: z.B. Bildungsgutschein, nach Beratungsgespräch bei der für Sie zuständigen Person der Agentur für Arbeit, des Jobcenters, des Rentenversicherungsträgers oder der Berufsgenossenschaft.



Wir über uns

Das **Arbeitsförderungszentrum e.V.** (afz) wurde am 01. April 1985 in Schweinfurt gegründet und ist eine gemeinnützige Einrichtung für Bildung und Beschäftigung.

Wir sind ein qualitätszertifizierter Bildungsträger und vor allem in der Region Main-Rhön tätig.

Wir bieten Lehrgänge, Bildungsmaßnahmen, Integrationsprojekte sowie innovative Modellprojekte mit dem Ziel der Beschäftigungsförderung und -sicherung.

Wir betreiben praxisnahe Einrichtungen wie die Ausbildungsküche (ehemals Volksküche) in Schweinfurt und den afz Campus in Bad Kissingen.

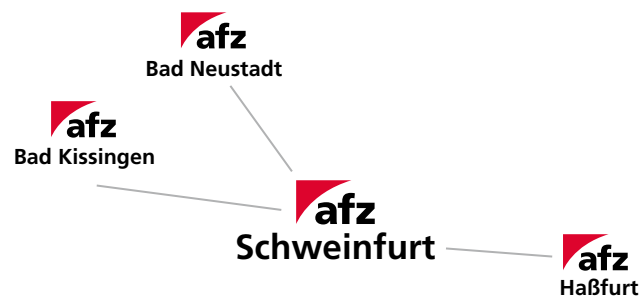
Wir verfügen über langjährige Erfahrung am Bildungs- u. Beschäftigungsmarkt. Unsere MitarbeiterInnen bringen Organisationstalent, Empathie und Fachwissen ein und arbeiten innovativ und flexibel.

Unsere Ausbildungswerkstätten, die EDV-Schulungs- und die Unterrichtsräume sind modern ausgestattet.

Der Arbeit an unserem satzungsgemäßen Auftrag, dem Arbeitsmarkt qualifizierte und motivierte MitarbeiterInnen zur Verfügung zu stellen, liegt die Überzeugung zugrunde, dass die Teilhabe an Bildung, an sozialem und kulturellem Leben in der Gemeinschaft und an Erwerbstätigkeit ein grundlegendes Menschenrecht darstellt.

Unserer Zielstellung, Arbeitslosen und von der Arbeitslosigkeit bedrohten Menschen eine „**Brücke zur Arbeit**“ zu bauen, fühlen wir uns in der täglichen Arbeit verpflichtet.

Das Arbeitsförderungszentrum e.V. und seine Außenstellen



Stand 25.01.2017
Foto: Fotolia.com

Hauptsitz: Heckenweg 38, 97422 Schweinfurt
Telefon 09721/722-0, Fax 09721/722-100, info@afz-sw.de

Koch/Köchin

Umschulung



Bad Kissingen

Beginn: 03.04.2017

22 Monate

Ein Projekt der Jobcenter und der Agenturen für Arbeit des Arbeitsagenturbezirkes Schweinfurt

Arbeitsförderungszentrum e.V.



www.afz-sw.de

DIE BRÜCKE ZUR ARBEIT

Umschulung zum/zur Koch/Köchin



Die Ausbildung zum Koch/zur Köchin

- Als Köchin oder Koch verrichten Sie alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen nötig sind: Planung, Einkauf der Lebensmittel und Zutaten, Lagerhaltung, Vorbereitung, Zubereitung und Ausgabe.
- Sie kennen die Rezepte für Gerichte aller Art: für Suppen, Soßen, Fleisch- und Fischgerichte, Gebäck und Süßspeisen.
- Sie stellen die Speisekarte zusammen, kochen, braten, backen und garnieren.
- In großen Küchen sind Sie als Köchin oder Koch meist auf die Zubereitung bestimmter Speisen spezialisiert: zum Beispiel auf Saucen, Salate, Fisch- und Fleischgerichte oder Nachspeisen.
- Arbeitsplätze finden Sie im In- und Ausland in Küchen von Restaurants, Hotels, Krankenhäusern, Kantinen und auf Schiffen.
- Gearbeitet wird oft in Schichten, und auch an Wochenenden.
- Die Berufsaussichten in der Gastronomie sind gut und sichern die berufliche Zukunft.



Was arbeitet ein Koch, eine Köchin?

Sie kennen die Zubereitung von:

- Suppen, Soßen und Vorspeisen,
- Fleisch und Innereien,
- Fisch, Schalen- und Krustentieren,
- pflanzlichen Nahrungsmitteln (z. B. Gemüse) und Sättigungsbeilagen (z. B. Nudeln, Reis),
- Süßspeisen, Eierspeisen und Speisen aus Molkereiprodukten.

Sie:

- können kalte Platten anrichten,
- kennen die Hygienevorschriften,
- kennen die französischen Fachbegriffe und erstellen die Speisekarte,
- wenden Grundlagen der Kalkulation an, kennen sich mit Warenwirtschaft aus und haben Ihr Wissen in Wirtschafts- und Sozialkunde vertieft.



Sie eignen sich für diesen Beruf, weil

- Ihnen der gastronomische Bereich gefällt und Sie bereit sind, auch abends oder am Wochenende zu arbeiten;
- Sie körperlich fit sind und geschickte Hände besitzen;
- Sie auf Sauberkeit und Hygiene viel Wert legen;
- Sie gerne im Team arbeiten;
- Sie kreativ sind.

Arbeitskleidung, Arbeits- und Unterrichtsmaterial wird vom Arbeitsförderungszentrum e.V. gestellt.

Bei Interesse gehen Sie wie folgt vor:

1. Selbstinformation über den Beruf im BIZ der Agentur für Arbeit oder nutzen Sie die Infoseite: www.arbeitsagentur.de unter BERUFENET
2. Kontaktaufnahme mit dem afz e.V.
3. Terminvereinbarung mit dem oder der für Sie zuständigen FallmanagerIn oder MitarbeiterIn der Agentur für Arbeit, Jobcenter, des Rentenversicherungsträgers oder der Berufsgenossenschaft.
4. Einreichen Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen (Anschreiben, Lebenslauf sowie Zeugnisse/Zertifikate) beim afz e.V. (siehe „Information“)
5. Vorstellungsgespräch beim afz e.V. (ggf. Eignungsfeststellung)