

## Dauer

24 Monate – Vollzeit / 30 Monate – Teilzeit  
 Unterricht: 3.357 Unterrichtseinheiten (UE à 45 min.)  
 Praktische Ausbildungsphase: 927 Stunden  
 Aktuelle Termine erfahren Sie bei der genannten  
 Ansprechperson oder auf [akademie-ueberlingen.de](http://akademie-ueberlingen.de)

## Schulungszeiten

<b>Vollzeit</b>	Mo – Do	7:30 – 16:15 Uhr
	Fr	7:30 – 14:30 Uhr
<b>Teilzeit</b>	Mo + Fr	8:15 – 14:30 Uhr
	Die – Do	9:30 – 14:30 Uhr

Die Arbeitszeiten der betrieblichen Praxisphase richten sich nach den betrieblichen Gegebenheiten.

## Förderung

Die Teilnahme kann per Bildungsgutschein gefördert werden. Falls Sie sich unsicher sind, ob Sie diesen bekommen können, sprechen Sie Ihren Ansprechpartner / Ihre Ansprechpartnerin im Jobcenter oder der Agentur für Arbeit darauf an.

Wir beraten Sie unverbindlich und kostenlos zum Thema Bildungsgutschein und selbstverständlich auch, ob diese Maßnahme für Sie hilfreich sein kann.

Sie finden weitere Angebote auf unserer Homepage [akademie-ueberlingen.de](http://akademie-ueberlingen.de)

## Wir sind für Sie da!

Menschen zu bilden und weiterzubringen ist unsere Leidenschaft. Egal wo Sie gerade stehen, wir sind „Mit Kompetenz zur Stelle“. Mit rund 1000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern an über 100 Standorten sind wir für Sie vor Ort – die Akademie Überlingen, ein Familienunternehmen seit 1971.

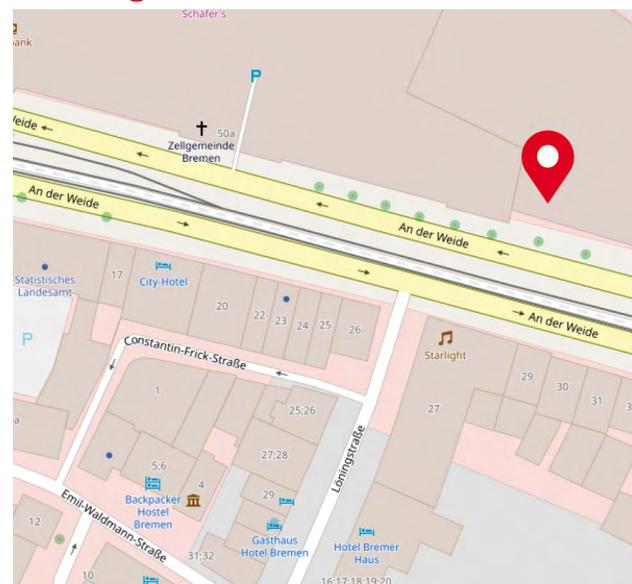
## Anschrift und Kontakt

Akademie Überlingen N. Glasmeyer GmbH  
 An der Weide 50c  
 28195 Bremen  
 0421 16999-0  
[bremen@a-ue.de](mailto:bremen@a-ue.de)

**Frauke Höhne**  
 0151 14610919  
[f.hoehne@a-ue.de](mailto:f.hoehne@a-ue.de)



## Ihr Weg zu uns



## Umschulung Koch / Köchin

### Vollzeit / Teilzeit

nach § 81 SGB III

**NEU! Jobcenter- / Agentur für Arbeit-Kunden erhalten Weiterbildungsgeld in Höhe von 150,- € / Monat und Ausbildungsprämie/n**



# Umschulung Koch / Köchin

Vollzeit / Teilzeit



**Die Arbeitsmöglichkeiten in der Gastronomie – KÜCHE – stellen sich seit Jahren als sehr positiv heraus.**

Auch hier suchen die Arbeitgeber gut geschultes Personal. Wir sorgen für das Kompetenz-Fundament, das zur nachhaltigen Integration in den Arbeitsmarkt notwendig ist.



## Zielgruppen

(auch Menschen mit Migrationshintergrund)

- Sie möchten in der Küche (wieder) beruflich Fuß fassen.
- Sie bringen vielleicht schon etwas Vorerfahrung mit (in Deutschland und / oder aus Ihrem Heimatland).

## Umschulungsinhalte

gemäß gültigem Ausbildungsrahmenplan / Rahmenlehrplan / Prüfungsverordnung DIHT

- Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen
- In der Küche arbeiten
- Das Restaurant vorbereiten und pflegen
- Gastbezogener Service im Restaurant
- Suppen und Saucen
- Gerichte aus Fleischteilen
- Pflanzliche Rohstoffe und Pilze
- Speiseeis, Backwaren und Desserts
- Speisenangebote für Veranstaltungen
- Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten
- Speisenangebote für Veranstaltungen planen
- Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten
- Eine Aktionswoche organisieren

plus Zusatzqualifikation (optional)

„Vertiefung für vegetarische und vegane Küche“

## Praktische Ausbildung

Die praktische Ausbildung findet in unserer Übungsküche statt. Dort lernen Sie in enger Verknüpfung von Theorie und Praxis alle notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten.

In Ergänzung werden Sie in einem / mehreren – von der Handelskammer Bremen - IHK für Bremen und Bremerhaven anerkannten – Ausbildungsbetrieb/en mitausgebildet.



## Zertifikate

- Zeugnis der Akademie Überlingen
- Prüfungszeugnis der Industrie- und Handelskammer nach bestandener Berufsabschlussprüfung
- Plus: Beurteilungen der Praxisphasen

## Zugangsvoraussetzungen

- Deutsch: mind. Level B2
- Körperliche Fitness