



Über uns

Unsere Erfahrung und unser Know-how – für Ihren beruflichen Erfolg

Das Bildungsinstitut Vogel steht bereits seit 1993 für Qualität und Innovation in allen Fragen der beruflichen Bildung und Integration in den Ausbildungs- und Arbeitsmarkt.

Unser Ziel ist es, Ihnen beim Erreichen Ihrer beruflichen Ziele zu helfen – mit kompetentem Personal, modernster Technik, aktuellster Software und unseren intensiven und langjährigen Kontakten zu den Unternehmen der Region. Dabei sind wir selbstverständlich auch auf die Bedürfnisse von Menschen mit Behinderung eingestellt.

Besuchen Sie uns und lassen Sie sich unverbindlich beraten - wir freuen uns auf Sie!

Zertifizierte Qualität
nach DIN EN ISO 9001

Zugelassener Träger
der beruflichen Weiterbildung
nach AZAV (Fachbereiche 1, 2, 3, 4 & 6)
Zertifikatsnummer 25-26122-NT



Kontakt & Anfahrt

Besuchen Sie unsere Website – oder besuchen Sie uns!

Bildungsinstitut Vogel GmbH & Co. KG
Bessemerstraße 80
44793 Bochum

Tel.: 0234 96184-0
Fax: 0234 96184-85
Web: www.bildungsinstitut-vogel.de
E-Mail: info@bildungsinstitut-vogel.de

Bürozeiten:
Montag bis Donnerstag: 08:00 - 16:30 Uhr
Freitag: 08:00 - 15:30 Uhr

Anfahrt

S-Bahn: „Bochum-Ehrenfeld“, Linie S1
Straßenbahn: „Bochumer Verein / Jahrhunderthalle“,
Linie 302, 305, 310
„Schauspielhaus“, Linie 308, 318
Bus: „Ursulastraße“, Linie 355



01/2025



Förderung mit
Bildungsgutschein
möglich gemäß
§ 81 SGB III



Betriebsnahe Umschulung

Koch / Köchin

Bessere Chancen durch Neuorientierung

Eine Umschulung kann ein wichtiger Schritt in einen neuen Abschnitt Ihres Lebens sein.

Aber auch Menschen entwickeln sich weiter, wollen beruflich mehr erreichen, streben Veränderungen an, wünschen sich Aufgaben, die zu ihren Fähigkeiten passen.

- Möchten Sie Ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt verbessern?
- Wollen Sie sich beruflich neu orientieren?
- Suchen Sie eine neue, interessante Aufgabe?
- Sind Sie körperlich belastbar und zeitlich flexibel?

Dann sind Sie in unserer zertifizierten Umschulung als Koch bzw. Köchin genau richtig.

Perfekte Vorbereitung für den Beruf

Um den Anforderungen an eine moderne berufliche Weiterbildung umzusetzen, bieten sich die „Betriebsnahen Umschulungen“ an. Dies ermöglicht eine besonders wirkungsvolle Verzahnung von Unterricht und Anleitung mit der beruflichen Praxis. Hier können die praxisbezogenen Kenntnisse und Fertigkeiten gezielt weiterentwickelt werden.

Während der Grundlagenphase und auch zum Ende der Umschulung wird eine kontinuierliche Bewerbungsbegleitung angeboten. Darüber hinaus erfolgt eine durchgängige sozialpädagogische Begleitung zur Überwindung persönlicher Problemlagen und Vermittlungshemmnissen.

Inhalte der Umschulung

Berufsprofilgebende Fertigkeiten & Kenntnisse

- Umgang mit Gästen & Teammitgliedern
- Annahme & Einlagerung von Waren
- Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen & Arbeitsmitteln
- Anwendung der grundlegenden Aufgaben in Service & Wirtschaftsdienst
- Zubereitung von einfachen Speisen & Getränken
- Planung & Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln & Ressourcen
- Anwendung von speziellen Hygienevorschriften in der Küche
- Zusammenstellung & Kennzeichnung von Speisen sowie Gerichten
- Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten & Preisen
- küchentechnische Verwaltungsprozesse
- Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten & Dienstleistungen
- Anleitung & Führung von Mitarbeitenden

Weitere Umschulungsinhalte

- Organisation des Betriebes, Berufsbildung, Arbeits- & Tarifrecht
- Sicherheit & Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz & Nachhaltigkeit
- digitalisierte Arbeitswelt
- Durchführung von Hygienemaßnahmen

Dauer & Prüfung

22 Monate in Vollzeit

Grundlagenphase:

6 Monate inkl. Ferien
montags bis freitags zwischen 7:00 - 15:30 Uhr

Betriebsnahe Phase:

16 Monate inkl. Ferien

Die betriebsnahe Phase ist aufgeteilt in Unterricht und eine betriebliche Erprobung.

Unterricht: montags bis mittwochs
zwischen 7:00 - 15:30 Uhr

Betriebliche Erprobung: donnerstags und freitags
Zeiten abhängig von den Öffnungszeiten des Betriebs

Abschlussprüfung

Die Abschlussprüfung besteht aus den Teilen 1 und 2 und findet in der Regel im Januar oder Juli statt.

Ihr Kontakt

Team Umschulungen

Tel.: 0234 96184-668

E-Mail: umschulung@bildungsinstitut-vogel.de

Sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gern!