



Bildungszentrum
des Handels e.V.
Gelsenkirchen
Uhlenbrockstraße 10
45894 Gelsenkirchen
Tel.: 0209 / 1775 – 100
Fax: 0209 / 1775 – 117

Umschulung mit IHK- Abschluss

zur Fachkraft Küche (m/w/d)

17.03.2025 – 17.07.2026

15.09.2025 – 31.01.2027

Das Bildungszentrum des Handels e.V. führt gemeinsam mit dem Integrationscenter für Arbeit Gelsenkirchen eine kombinierte Umschulung zur Fachkraft Küche (m/w/d) durch. Alle Berufsbilder enden mit einem Abschluss vor der IHK-Nord-Westfalen.

Ergreifen Sie die Chance und erlernen Sie einen Beruf mit Perspektive, der es Ihnen ermöglicht, europaweit Arbeit zu finden und diese qualifiziert auszuüben.

Wir qualifizieren Sie sowohl in der Theorie - und bereiten Sie somit auf die schriftliche Abschlussprüfung vor - als auch in der Fachpraxis in unseren voll ausgestatteten Ausbildungsküchen und Übungsrestaurants auf höchstem Standard.



Termine:

Umschulungsbeginn

ist am

17.03.2025 und am 15.09.2025,

ein Einstieg ist noch bis 4 Wochen nach Maßnahmebeginn möglich.

Dauer der Umschulung:

- **Fachkraft Küche
16 Monate**

Informieren Sie sich bei Ihren Ansprechpartnern beim Jobcenter / der Agentur für Arbeit oder beim dortigen FBW-Team (ggf. auch beim Arbeitgeberteam oder in der B.Box) und besorgen Sie sich einen Bildungsgutschein. Mit diesem können Sie sich verbindlich bei uns anmelden.

Im Bildungszentrum des Handels e.V. steht Frau Schmitz für Auskünfte zur Verfügung.

Telefon: 0209 / 1775 – 100



Keyfacts:

- Mehr Fachpraxis, weniger Theorie
- Arbeitschancen in Restaurants, Hotels, Kantinen, Mensen oder bei Catering-Unternehmen
- Dauer nur 16 Monate
- Voraussetzungen: handwerkliches Geschick, Teamfähigkeit, guter Geschmackssinn, Belastbarkeit und Stressresistenz
- Kein Schulabschluss vorgeschrieben
- Gute Zukunftsperspektive
- Zusatzausbildung zum Koch (m/w/d) möglich



Inhalte:

- Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und Gemüsegerichten
- Zubereiten von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Zubereitung von Sättigungsbeilagen
- Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten
- Anrichten und Garnieren von Gerichten und Speisen
- Annehmen und Einlagern von Waren
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
- Anwenden von Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten im Team
- HACCP-Verordnung
- Unterweisung Infektionsschutzgesetz



Ihr Weg zu uns:

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln ist die Uhlenbrockstraße 10 mit den **VRR-Linien 211, 243** und 255 direkt über die Haltestellen (Fahrzeiten: XX:11 und XX:41 Uhr)

- Uhlenbrockstraße (Fußweg ca. 1 min.),
- Mühlenstraße (Fußweg ca. 2 min.)
- Bergmannsglückstraße (Fußweg ca. 5 min.),
- Dorstener Straße (Fußweg ca. 3 min.)
- Sperberstraße (Fußweg ca. 5 min.)

zu erreichen.