



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

Umschulung mit IHK- Abschluss

**zum Koch / zur Köchin
(28.04.2025 – 31.01.2027)
(27.10.2025 – 16.07.2027)**

zum

**Restaurantfachmann /
zur Restaurantfachfrau
(28.04.2025 – 31.01.2027)
(27.10.2025 – 16.07.2027)**

**zur Fachkraft Küche
(17.03.2025 – 17.07.2026)
(15.09.2025 – 31.01.2027)**

Das Bildungszentrum des Handels e.V.
führt gemeinsam mit dem Integrations-

center für Arbeit Gelsenkirchen eine
kombinierte Umschulung in den
vorgenannten Berufsbildern 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
für alle Berufe ist am

**17.03.25, 28.04.25, 15.09.25 und
27.10.2024,**

ein Einstieg ist noch bis Ende Mai 2025
bzw. bis Ende November 2025 möglich.

Dauer der Umschulung:

- **Koch / Köchin 21 Monate**
- **Restaurantfachmann /
Restaurantfachfrau 21 Monate**
- **Fachkraft Küche
16 Monate**

Informieren Sie sich bei Ihren
Ansprechpartnern beim Jobcenter / der
Agentur für Arbeit oder beim dortigen
FBW-Team (ggf. auch beim
Arbeitberteam 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



Inhalte Koch / Köchin

- Arbeitsschutz / Unfallverhütung
- Umweltschutz
- HACCP-Verordnung
- Fachbegriffe Deutsch / Französisch
- Fachrechnen / Kalkulation
- Technologie
- Wirtschaftslehre / Sozialkunde
- Lebensmittelkunde
- Lebensmittelgesetze
- Grundlagen der Ernährungslehre
- Kochtechniken / Schneidetechniken
- Küchengeräte und –maschinen
- Zubereitung von Speisen und Getränken
- Menükunde / -planung
- Wareneinlagerung
- Gastorientierung
- Unterweisung nach dem Infektionsschutzgesetz
- Getränkekunde
- Veranstaltungsplanung
- Front-Cooking
- Catering



Inhalte Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau

- Arbeitsschutz / Unfallverhütung
- Umweltschutz
- HACCP-Verordnung
- Fachbegriffe Deutsch / Französisch
- Fachrechnen / Kalkulation
- Wirtschaftslehre / Sozialkunde
- Lebensmittelkunde
- Lebensmittelgesetze
- Servicetechniken
- Menükunde
- Getränkekunde
- Zubereitung einfacher Speisen und Getränke
- Cocktailservice
- Flambieren
- Arbeiten am Tisch
- Gastorientierte Gesprächsführung
- Reservierungssysteme
- Kassenabrechnung
- Eventplanung / -durchführung
- Bankettservice



Inhalte Fachkraft Küche

- Arbeitsschutz / Unfallverhütung
- Umweltschutz
- HACCP-Verordnung
- Fachbegriffe Deutsch / Französisch
- Fachrechnen
- Wirtschaftslehre
- Servierkunde
- Kochtechniken / Schneidetechniken
- Küchengeräte und –maschinen
- Zubereitung von Speisen und Getränken
- Menükunde / -planung
- Catering
- Getränkekunde
- Gastorientierung