

8617 Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen

- Teil II

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Koch/Köchinnen

In diesem Lehrgang wird großer Wert auf die praktische Umsetzung des bereits Gelernten aus dem Lehrgang „Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen“ - Teil I gelegt. Prüfungsrelevante Menüs werden täglich von den Teilnehmer:innen gekocht und gemeinsam verkostet, wo sie tatkräftig von erfahrenen Küchenmeister:innen mit langjähriger Tätigkeit als Prüfer:in bei Lehrabschlussprüfungen begleitet werden. Sie erlernen moderne Zubereitungstechniken, die Sie bereits bei Ihrer Lehrabschlussprüfung einfließen lassen können. Sie erhalten im Laufe des Kurses viele kleine Tipps und Tricks zur Lehrabschlussprüfung, die Ihnen den gewissen Vorteil bringen. Die Teilnehmer:innen werden so bestens auf ihre praktische Lehrabschlussprüfung vorbereitet. Die Theorie bezieht sich im Wesentlichen auf Speisen- und Menükunde, HACCP sowie Wirtschaftliches Küchenmanagement. Diese Themen stehen ebenso im Focus der mündlichen Prüfung.

IHR WEG ZUM/ZUR KOCH/KÖCHIN

Einstiegs- voraussetzung	empfohlene Kursreihenfolge						Ausbildungsziel
➤ Vollendetes 18. Lebensjahr sowie einschlägige Praxis im Umfang der halben Lehrzeit	➤ Informationsveranstaltung angehende Köche/Köchinnen – 8615K	➤ Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen – Teil I – 8616K	➤ Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen – Teil II – 8617K	➤ Theoretische Grundlagen für Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin – 8619K	➤ Kochlehrlinge – Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung – Prüfarbeit – 8621K	➤ Kochlehrlinge – Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung – Fachgespräch – 8623K	➤ Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin

Detailinfos unter: wifi.at/ooe/koch



Die Zielgruppe:

- Absolventen/Absolventinnen des Lehrganges „Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen - Teil I“
- Küchenmitarbeiter:innen mit Grundkenntnissen

Die Inhalte:

- Täglich praxisnaher Unterricht
- Theoretischer Unterricht
 - Küchentechnologie
 - Gesetzliche Bestimmungen
 - Wirtschaftliches Küchenmanagement
 - HACCP
 - Gemeinschafts- und Individualverpflegungsbetriebe
 - Küchenfachausdrücke
 - Allergene
 - Speisen- und Menükunde
 - Küchenplanung
 - Esskulturen – Reise um die Welt der Küchen
 - Speisenkalkulation

Die Lernziele:

- Sie kennen die Bedeutung und den Stellenwert der Technologie für die Gastronomie.



Kursbuchung und weitere Details unter **8617** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

8617 Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen

- Teil II

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Koch/Köchinnen

- Wirtschaftliches Küchenmanagement und gesetzliche Bestimmungen sind Ihnen gut vertraut.
- Mit Speisen- und Menükunde, Getränke- und Warenkunde sind Sie auf du und du.
- Sie kennen HACCP, Allergene, Gemeinschafts- und Individualverpflegungsbetriebe.
- Esskulturen und die Reise um die Welt der Küchen sind für Sie eine bekannte und willkommene Herausforderung.

Mitzunehmen:

Kochjacke, Kochhose, Kochschürze, Kochhaube und Kochschuhe

Kochen ist Ihre Leidenschaft? Machen Sie Ihre Leidenschaft zum Beruf ...

https://www.youtube.com/watch?v=NgmzK79K_R0

Multimedia:

[Info Video](#)

Berufsbeschreibung BIC.AT – [nähere Informationen finden Sie hier](#)



Kursbuchung und weitere Details unter **8617** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe