

# TQ – Koch / Köchin (m/w/d)

## Berufsabschlussorientierte Lernangebote für Menschen ohne anerkannten Berufsabschluss



Mit der Teilqualifizierung können Sie Schritt für Schritt in sechs Etappen den Berufsabschluss Koch / Köchin erreichen. Bei erfolgreicher Kompetenzfeststellung erhalten Sie nach jeder Etappe ein Zertifikat inklusive Kompetenzfeststellungsergebnis, das bundesweit anerkannt ist. Sie haben die Möglichkeit, sich zur Externenprüfung bei der zuständigen Kammer anzumelden und damit den Berufsabschluss zu erwerben.

Mit unseren Teilqualifizierungen in Hybridform<sup>1</sup> qualifizieren Sie sich in einem abwechslungsreichen Lernsetting und das Ganze betriebsnah. Theorie und Praxis sind eng miteinander verbunden. Der Unterricht erfolgt ausgewogen zum einen live via Internet und zum anderen im Präsenzunterricht. Sie wechseln zwischen selbständigem Lernen und Arbeiten im virtuellen Klassenzimmer und persönlichem Präsenzunterricht in einer unserer Niederlassungen. Unsere Dozent\*innen vermitteln fachtheoretische Inhalte in kleinen Sequenzen, kontrollieren den Lernfortschritt und stehen für Fragen zur Verfügung. Darin unterscheiden sich Präsenzunterricht und Online-Unterricht nicht. Zusätzliche Lernprozessbegleiter\*innen unterstützen Sie vor Ort.

### Zugangsvoraussetzungen Koch / Köchin (m/w/d) – Durchführung in Präsenz<sup>1</sup>

Mindestens Sprachniveau B1 (wünschenswert B2), hohe Lernmotivation und Konzentrationsfähigkeit. Die Eignung wird in einem persönlichen Beratungsgespräch geprüft.

### Übersicht

TQ 1:	<b>Grundlegende Arbeiten im Service</b>	Dauer <sup>2</sup>
<b>Starttermin:</b>		
<b>Inhalte:</b>	Die Lernenden kennen den Aufbau ihres Teams, beherrschen die Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen sowie den Gästen und wirken im Service mit. Sie kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Sie bereiten die Gast- und Wirtschaftsräume vor und nach und wählen die betriebsüblichen Bedarfsgegenstände korrekt aus.	<b>Mindestens 15 Wochen (davon min. 4 Wochen im Betrieb)</b>
TQ 2:	<b>Grundlegende Arbeiten in der Küche</b>	Dauer <sup>2</sup>
<b>Starttermin:</b>		
<b>Inhalte:</b>	Die Lernenden kennen den Aufbau ihres Teams und beherrschen die Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen. Sie kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Sie bereiten einfache Gerichte zu.	<b>Mindestens 15 Wochen (davon min. 4 Wochen im Betrieb)</b>

TQ 3:	<b>Zubereiten von Suppen, Soßen, Gemüse- und Sättigungsbeilagen</b>	
<b>Starttermin:</b>		Dauer <sup>2</sup>
<b>Inhalte:</b>	Die Lernenden bereiten Suppen und Eintöpfe zu und stellen Saucen her. Sie stellen aus pflanzlichen Lebensmitteln Beilagen und eigenständige Gerichte her. Sie bereiten Sättigungsbeilagen aus verschiedenen Produkten zu und stellen Kartoffelzubereitungen her. Die Lernenden beherrschen die grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche.	<b>Mindestens 18 Wochen (davon min. 5 Wochen im Betrieb)</b>
TQ 4:	<b>Zubereiten und Präsentieren von Fleisch und Fisch</b>	
<b>Starttermine:</b>		Dauer <sup>2</sup>
<b>Inhalte:</b>	Die Lernenden bereiten Fleisch- und Fischgerichte zu und richten diese an. Die Lernenden planen hierfür den Wareneinsatz, den Arbeitsablauf und bereiten ihren Arbeitsplatz vor. Die Lernenden beherrschen die grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche.	<b>Mindestens 18 Wochen (davon min. 5 Wochen im Betrieb)</b>
TQ 5:	<b>Zubereiten von Süßspeisen, Speiseeis sowie Verarbeiten von Teigen und Massen</b>	
<b>Starttermine:</b>		Dauer <sup>2</sup>
<b>Inhalte:</b>	Die Lernenden bereiten Süßspeisen, Desserts und Eisspeisen zu. Sie verarbeiten Teige und Massen. Die Lernenden planen hierfür den Wareneinsatz, den Arbeitsablauf und bereiten ihren Arbeitsplatz vor. Die Lernenden beherrschen die grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche.	<b>Mindestens 19 Wochen (davon min. 6 Wochen im Betrieb)</b>
TQ 6:	<b>Speisenangebote für Veranstaltungen und Aktionen, Spezialitäten planen und zubereiten sowie Führen von Mitarbeitenden</b>	
<b>Starttermine:</b>		Dauer <sup>2</sup>
<b>Inhalte:</b>	Die Lernenden planen und bereiten Gerichte für die Veranstaltung zu und stellen auf der Grundlage von Gästewünschen und Gästebedürfnissen ein Menü oder Speisen zusammen. Sie planen den Personaleinsatz, leiten Mitarbeitende an und nehmen Führungsaufgaben wahr. Die Lernenden planen hierfür den Wareneinsatz und den Arbeitsablauf.	<b>Mindestens 19 Wochen (davon min. 6 Wochen im Betrieb)</b>

<sup>1</sup> Der Unterricht erfolgt virtuell via Internet und in Präsenz. Sie wechseln demnach zwischen selbständigem Lernen und Arbeiten im virtuellen Klassenzimmer und persönlichem Präsenzunterricht.

<sup>2</sup> Die Dauer verlängert sich ggf., sofern Feiertage in den Modulzeitraum fallen bzw. Urlaub geplant wird.

## Ihr direkter Kontakt

Wenn Sie sich für die Teilqualifizierung im Detail interessieren, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular an uns: [www.etapp-teilqualifizierung.de/kontakt](http://www.etapp-teilqualifizierung.de/kontakt)