

So finden Sie zu unserer Bildungsstätte

Küche Gesamtschule Emschertal
Kampstraße 23 - 47166 Duisburg

Unsere Ausbildungsküche liegt zentral im Stadtteil Hamborn nahe des Hamborner Rathauses. Von dort aus sind es etwa sechs Gehminuten bis zur Gesamtschule Emschertal, in der sich unsere Küche befindet.

Mit der Straßenbahn:

Linie 903

Haltestelle: Hamborn Rathaus

Von dort aus folgen Sie der August-Thyssen Straße für etwa 300 m und biegen dann links in die Kampstraße ein. Nach etwa 150 Metern finden Sie uns auf der rechten Seite.

Mit dem Bus:

Linien 905, 910, 917

Haltestelle: Berufsschulen

Von dort aus folgen Sie der August-Thyssen Straße für etwa 150 m und biegen dann rechts in die Kampstraße ein. Nach etwa 150 Metern finden Sie uns auf der rechten Seite.



Wir bieten Qualität

Die Umschulung ist zugelassen nach AZAV und kann somit über einen Bildungsgutschein gefördert werden. Diesen können Sie bei Ihrer jeweils zuständigen Agentur für Arbeit oder im Jobcenter bekommen. Eine Kostenübernahme über andere öffentliche Träger ist ebenfalls möglich.

Herausgeber:

Gemeinnützige Gesellschaft für
Beschäftigungsförderung mbH

Hauptsitz:

Usedomstraße 17

47167 Duisburg

Tel.: 0203 / 5 44 24 - 0

Fax: 0203 / 5 44 24 - 156

E-Mail: info@gfb-duisburg.de

Besuchen Sie uns auf der Internetseite unter
www.gfb-duisburg.de



UMSCHULUNG

Koch / Köchin



UMSCHULUNG

Köchin/Koch

Auf einen Blick

- Die Umschulung findet in Vollzeit statt
- Laufzeit: 24 Monate
- Ausbildungsort: Küche Gesamtschule Emschertal, Kampstraße 23, 47166 Duisburg
- Mehrere Starttermine im Jahr. Unsere Kollegen helfen Ihnen weiter. Rufen Sie uns an.



Der Beruf:

- Köchinnen und Köche bereiten die unterschiedlichsten Gerichte zu, vom Partyhappchen bis zum mehrgängigen Menü.
- sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, erstellen Speisepläne und Speisekarten, führen Kundengespräche und beachten besonders Hygieneregeln.
- Köchinnen und Köche arbeiten überwiegend in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Catering-Firmen, Altenheimen, aber auch auf Schiffen oder Großveranstaltungen.
- auch Köche erledigen kaufmännische Aufgaben, wie die Kalkulation des Einkaufs,

Wir bieten Ihnen:

- intensivste Prüfungsvorbereitung in Theorie und Praxis durch erfahrene Ausbilder/-innen und Lehrer/-innen
- Beratung und Unterstützung während der mehrmonatigen Praktika
- Lernen in einem professionell arbeitenden Umfeld in den Bereichen
 - Gemeinschaftsverpflegung
 - Restaurantküche und
 - Catering

Voraussetzungen:

- mindestens einen Hauptschulabschluss
- Sorgfalt und Belastbarkeit
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und Geschick

Informationen & Anmeldung

Rufen Sie uns an und lassen sich beraten.
Natürlich kostenlos & unverbindlich.

Ihre Ansprechpartnerin:

Frau Yüksel

Telefon: 0203 / 54424-243

Telefax: 0203 / 54424-268

E-Mail: hyueksel@gfb-duisburg.de

