

Die LEB – Bildungsträger

Als eine der führenden Bildungseinrichtungen in Niedersachsen bietet die Ländliche Erwachsenenbildung in Niedersachsen e.V. (LEB) seit über 60 Jahren Möglichkeiten für Erwachsene, ihre persönlichen und beruflichen Ziele zu verwirklichen.

In Zusammenarbeit mit Wirtschaftsunternehmen, Städten und Gemeinden, den Agenturen für Arbeit und den Jobcentern sowie Bundes- und Landesinstitutionen stellt die LEB in Hannover und in weiteren, landesweit verteilten Bereichsbüros ein bedarfsgerechtes Fortbildungs- und Qualifizierungsangebot bereit.

Die LEB ist weltanschaulich und politisch unabhängig. Sie ist gemeinnützig und gemäß §§ 3+5 des Niedersächsischen Erwachsenenbildungsgesetzes finanzhilfeberechtigte Landeseinrichtung.

Die LEB ist zugelassener Träger für die Förderung der beruflichen Weiterbildung (AZAV / § 178 SGB III) und zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2015.

LEB Bildungszentrum Hannover

Plathnerstr. 3A
30175 Hannover
Tel: 0511 64 66 33-0
Fax: 0511 64 66 33-19
biz-hannover@leb.de
www.biz-hannover.leb.de

Ansprechpartnerin

Heike Oppel
Tel.: 0511 64 66 33 - 46
heike.oppel@leb.de

Wegbeschreibung

Sie erreichen uns mit den Stadtbahnlinien 4, 5, 6 und 11 sowie mit den Buslinien 128 und 134.
Haltestelle: Braunschweiger Platz.



Stand: 17.09.2020 - HK

Berufsvorbereitung und -ausbildung

Umschulung zum Koch / zur Köchin

Beginn halbjährlich zum
Februar und
September möglich

Vollzeit

Zertifiziert nach AZAV

Die Umschulung zum Koch / zur Köchin – Ihr Einstieg in den Beruf

Ihre Karriere als Koch oder Köchin kennt keine Grenzen, im wahrsten Sinne des Wortes: Essen ist Kultur, Kochen ist Leidenschaft und nichts geht über ein gutes Essen.

Die Grundvoraussetzungen, die Sie mitbringen sollten, sind guter Geschmacks- und Geruchssinn, aufgeschlossen sein für neue Produkte und Techniken sowie Kreativität.

Als Koch/Köchin haben Sie ein vielfältiges Aufgabengebiet: Speisenzubereitung, Bankettplanung, Catering, Gästekontakt sowie Marketing – es wird nie langweilig!

Die Umschulung im LEB Bildungszentrum

bietet Ihnen die Möglichkeit, einen Berufsabschluss als Koch oder Köchin zu erlangen.

Sie richtet sich an Frauen und Männer, die keine Berufsausbildung haben, die ihren gelernten Beruf nicht mehr ausüben können oder die mit ihrem Ausbildungsabschluss keine Chance auf einen Arbeitsplatz haben.

Organisatorisches

Die Umschulung beginnt halbjährlich zum Februar oder September und dauert zwei Jahre in Vollzeit.

Die fachpraktische Ausbildung und der fachtheoretische Unterricht finden im LEB Bildungszentrum Hannover statt. Zusätzlich werden Praktika in fachlich geeigneten Gastronomiebetrieben absolviert.

Neben der berufsbezogenen Umschulung bietet die LEB Ihnen Unterstützung durch eine sozialpädagogische Begleitung bei Problemen im Lernzusammenhang wie auch bei Problemen im privaten Umfeld an.

Am Ende der Umschulungszeit erfolgt die Abschlussprüfung durch die Industrie und Handelskammer (IHK) Hannover.

Arbeitszeiten:

Vollzeit: 7:00 - 15:30 Uhr (zweijährige Umschulung)

Teilnahmevoraussetzungen

- Hauptschulabschluss oder gleichwertiger Abschluss
- Deutschkenntnisse auf B2-Niveau (GER)
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten

Kosten und Förderung

Eine Förderung ist über einen Bildungsgutschein der Agentur für Arbeit oder des Jobcenters sowie über die Deutsche Rentenversicherung und andere Institutionen möglich.

Sie können sich auch in einem persönlichen Gespräch vor Ort über Fördermöglichkeiten informieren. Dabei beantworten wir Ihnen gerne alle weiteren Fragen zu einer Teilnahme.

Inhalte der Umschulung

Folgende Fertigkeiten und Kenntnisse werden unter anderem vermittelt:

- Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin
- Verarbeitung von Fleisch, Innereien, Wild, Geflügel, Fisch, Schalen- und Krustentieren
- Zubereiten und Anrichten von Speisen unter Berücksichtigung der Rezeptur, der Ernährungslehre und Wirtschaftlichkeit
- Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln und Sättigungsbeilagen
- Herstellen von Vorspeisen und Desserts
- Herstellen und Anrichten von Fingerfood
- Beherrschen von Kalkulationsgrundlagen, Warenannahme und deren Prüfung, Warenlagerung und Bestandskontrolle
- Erarbeiten von Speiseplänen und Menüvorschlägen
- Erlernen und Umsetzen arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, Umweltschutz, Hygiene
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf