

Die LEB – Ihr Bildungsträger

Als eine der führenden Bildungseinrichtungen in Niedersachsen bietet die 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 des Niedersächsischen Gesetzes zur Förderung der Erwachsenenbildung finanzhilfeberechtigt. Die LEB ist zugelassener Träger für die Förderung der beruflichen Weiterbildung (AZWV/AZAV) und zertifiziert nach DIN EN ISO 9001.

LEB Bildungszentrum Hannover

Plathnerstraße 3A
30175 Hannover
Tel: 0511 64 66 33-0
Fax: 0511 64 66 33-19
biz-hannover@leb.de
www.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: 17.06.2013

Berufsvorbereitung und -ausbildung

Berufsausbildung (BaE) zum Koch / zur Köchin

01. September 2013

In Zusammenarbeit mit dem

JOB CENTER
REGION HANNOVER

Die Arbeitsgemeinschaft JobCenter Region Hannover betreut seit Januar 2005 die Bezieher von Arbeitslosengeld II in der Region Hannover. Fast 1.200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in 16 JobCentern Ansprechpartner für die Kunden in den rund 61.000 Bedarfsgemeinschaften der Region.

Aufgabe und Ziel der JobCenter Region Hannover ist die Integration von Jugendlichen und langzeitarbeitslosen Erwachsene in den 1. Arbeitsmarkt. Erreicht wird dies auch durch individuelle Qualifizierung, Förderung und spezielle Eingliederungsprogramme. Gleichzeitig sichern die JobCenter Region Hannover die Grundsicherung für rund 120.000 Menschen in der Region Hannover.

Ihre Ausbildung zum Koch / zur Köchin – außerbetriebliche BaE – im LEB Bildungszentrum Hannover

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
- selber gern essen
- aufgeschlossen sein für neue Produkte und Techniken
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten

Die Möglichkeit, Ihre Ausbildung im LEB Bildungszentrum zu machen, bekommen Sie durch Ihre persönliche Beratungsfachkraft in Ihrem Jobcenter. Die sozialpädagogische Förderung ist integrativer Bestandteil aller Lernvorgänge und die fachpraktische Ausbildung findet in unserer hauseigenen Küche statt.

Feste Bestandteile Ihrer Ausbildung

- Für jeden Auszubildenden wird ein individueller Förderplan erstellt.
- Im Förderunterricht werden individuelle Lernschwächen aufgearbeitet.
- Wir bieten Begleitung, Unterstützung und Hilfe an bei der Bewältigung individueller Probleme.
- Der Stützunterricht beinhaltet Fächer aus der Berufsschule.
- Berufsspezifische Exkursionen werden angeboten.
- Es finden jährliche betriebliche Ausbildungsphasen/Praktika in anerkannten Ausbildungsbetrieben statt.
- Der Übergang in die betriebliche Ausbildung wird individuell angestrebt.

Ihre Ziele sind unsere Ziele in der BaE-Berufsausbildung im LEB Bildungszentrum Hannover

Wir ermöglichen Ihnen soziale Verhaltensweisen zu trainieren und eine angemessene Arbeitshaltung zu entwickeln. Zusammen mit Ihnen streben wir Ihren erfolgreichen Abschluss der Berufsausbildung und damit die nachhaltige Integration in den Arbeitsmarkt an.

Die Inhalte der 3-jährigen Ausbildung richten sich nach dem Ausbildungsrahmenplan für den Beruf Koch/Köchin:

Der Berufsschulunterricht ist verpflichtend.

- Er findet in der BBS 2 in Hannover statt.
- Die Abschlussprüfung nimmt die IHK Hannover ab.

Einsatz nach bestandener Prüfung:

- In Küchen von Restaurants, Hotels, Pflegeheimen, Krankenhäusern, Tagungshäusern, Kindergärten, in Betriebskantinen und beim Catering sowie auf Kreuzfahrtschiffen und in der Nahrungsmittelindustrie.

Zur besseren Lesbarkeit gelten die personenbezogenen Bezeichnungen für beide Geschlechter.