

## - Koch / Köchin -

---

### Für wen ist das gemacht:

Das ist für junge Leute, die

- gerne gut essen und Freude am Kochen haben
- körperlich fit und belastbar sind
- gerne im Team aber auch allein arbeiten wollen
- Verantwortung übernehmen und auch unter Zeitdruck arbeiten können
- auch am Abend und an Wochenenden arbeiten können

**Abschluss:** Am Ende der Ausbildung kann jeder als Allrounder in der Küche arbeiten und ist in der Lage die Prüfung zum „**Koch / Köchin**“ vor der IHK Gera abzulegen.

### Einsatzmöglichkeiten

nach erfolgreichem Abschluss:

- Gaststätten und Hotels
- Kantinen und Großküchen
- Krankenhäuser und Altenheime
- Metzgereien und Partyservice
- Lebensmittelindustrie

## - Koch / Köchin -

---

### Schwerpunkte der Ausbildung

- Kenntnis und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Planung, Kalkulation und Warenwirtschaft
- Pflege und Wartung der Arbeitsgeräte und der Küchentechnik / Hygiene
- Erstellung von Rezepturen zur Herstellung von Speisen
- Service
- Zubereitung von Speisen (Vorspeisen, Hauptspeisen und Nachspeisen) der regionalen und der internationalen Küche
- Zubereitung und Gestaltung kalter und warmer Buffets
- Reinigung der Küchen und der Nebenräume

Zusätzliche Angebote wie z.B. PC-Training z.B. Word, Internet ergänzen die Ausbildung.

Projekte und eine praxisorientierte Gestaltung des Ausbildungsalltags lockern die Ausbildung auf und helfen beim Entwickeln eurer Fähigkeiten.

## - Koch / Köchin -

---

### Stütz- und Förderunterricht

Bei der Ausbildung gibt's viel Unterstützung, damit alle am Ende die IHK-Prüfung schaffen:

- im Berufsschulunterricht im Blockunterricht in der Berufsschule Zeulenroda und
- im Stütz- und Förderunterricht, in dem ohne Stress das gelernt wird, was man an Wissen für die theoretische und praktische Ausbildung und für die spätere Berufstätigkeit braucht.

### Sozialpädagogische Betreuung

Unsere sozialpädagogische Betreuung unterstützt euch auch bei Schwierigkeiten außerhalb der Ausbildung z.B. im Umgang mit Behörden und Ämtern oder bei Bewerbungen sowie beim Übergang in betriebliche Ausbildung / Arbeit. Regelmäßige gemeinsame Freizeitveranstaltungen sorgen für den nötigen Spaß in der Ausbildung.

## - Koch / Köchin -

---

### Ablauf

Die **praktische Ausbildung** findet in unseren modernen Übungsräumen (Übungsküchen, Lager- und Wirtschaftsräume) in Greiz statt. Sie reicht von der täglichen Essenszubereitung bis zum Arrangieren von kalten und warmen Buffets für Gästebewirtung bei Veranstaltungen.

### Betriebe der Region

Die praktische Ausbildung wird durch **Praktika** und **betriebliche Ausbildungsphasen** in gastronomischen Einrichtungen der Region mit mindestens 8 Wochen im Jahr ergänzt und somit betriebsnah gestaltet.

---

Beginn:	01.09.2007
Ausbildungsdauer:	36 Monate
Ausbildungsstätte:	ProTeGe
Arbeitszeit:	7:30 - 16:00
Urlaub:	30 Tage / Jahr

## KONTAKT

---

Die Ausbildung nach § 241 SGB III zum

- **Koch / Köchin** - ist eine Maßnahme bei

**ProTeGe GmbH in Greiz**

Bei einem Termin mit Ihrer zuständigen Berufsberatung kann geklärt werden, ob die Teilnahmevoraussetzungen erfüllt sind.

Informationen erhaltet ihr bei:

**Agentur für Arbeit Gera**

Reichstraße 15  
07545 Gera  
Tel: 0365 8570

oder bei:

**ProTeGe GmbH**

Gutenbergstr. 2, 07973 Greiz

**Ansprechpartner:**

<b>ProTeGe:</b>	<b>Fr. Schubert</b>
<b>Telefon:</b>	<b>03661 7049-0</b>
<b>Fax:</b>	<b>03661 7049-15</b>
<b>E-Mail:</b>	<b>kontakt@protege.de</b>



Arbeitsagentur  
Gera / Greiz



ProTeGe  
GmbH

## Informationen für Jugendliche

**Ausbildung  
nach § 241 SGB III**

**- Koch / Köchin -**

