

Unsere Ausbildungsbereiche



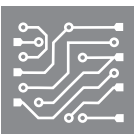
Wirtschaft und Verwaltung



Handel und Dialogmarketing



Informationstechnologie



Elektrotechnik und Mechatronik



Metalltechnik und Techn. Produktdesign



Holztechnik



Farbtechnik und Raumgestaltung



Textiltechnik und Bekleidung



Ernährung und Hauswirtschaft



Hotel- und Gastgewerbe



www.albbw.de
→ Unsere Berufe



Über uns

Seit 1979 bildet das Annedore-Leber-Berufsbildungswerk Berlin (ALBBW) junge Erwachsene mit Behinderung aus. Wir bieten mehr als **35 Berufe** an - von Ä wie Änderungsschneider*in bis Z wie Zerspanungsmechaniker*in.

Die Kosten für eine Ausbildung übernimmt in den meisten Fällen die Bundesagentur für Arbeit.

Beratung und Kontakt

Sie benötigen weitere Informationen oder möchten unser Haus näher kennenlernen? Nehmen Sie gern Kontakt zu uns auf!

Annedore-Leber-Berufsbildungswerk Berlin

Paster-Behrens-Straße 88
12359 Berlin

Sabine Berg

Aufnahmebüro
Tel.: 030 66588-414
Aufnahmebuero@albbw.de



Perspektiven entdecken



Berufsausbildung
Koch*Köchin

Bildnachweis: ALBBW / A. Thiele



Annedore-Leber-Berufsbildungswerk Berlin

Koch*Köchin

Sie sorgen dafür, dass der Magen nicht leer bleibt. Von A wie Auflauf bis Z wie Zwiebelsuppe: Köch*innen erstellen mit viel Liebe und Sorgfalt Menüs und bereiten Speisen zu.

Die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig: Ob Groß-, Restaurant- oder Hotelküche, Kantine oder Krankenhaus: Auf's Essen kann niemand verzichten!



Tätigkeitsbereiche

- ▶ Suppen, Soßen, Süß- und Eierspeisen sowie Speisen aus Molkereiprodukten herstellen
- ▶ Fisch, Schalen- und Krustentiere zubereiten
- ▶ Fleisch, Innereien, Geflügel und Wild verarbeiten
- ▶ Pflanzliche Nahrungsmittel und Sättigungsbeilagen zubereiten
- ▶ Menüvorschläge erarbeiten und Gäste beraten
- ▶ Kosten berechnen
- ▶ Lagerbestände organisieren und Waren bestellen
- ▶ Hygienemaßnahmen durchführen und dokumentieren

Voraussetzungen

- ▶ Interesse an Küchenarbeit
- ▶ Körperliche Belastbarkeit
- ▶ Geschicklichkeit
- ▶ Freude an der Arbeit im Team
- ▶ Bereitschaft, am Wochenende und an Feiertagen zu arbeiten

Praktika und Verzahnte Ausbildung

Schon während der Ausbildung Praxisluft schnuppern? Na klar! Bei uns gehören Praktika zu jeder Ausbildung dazu. Besonders praxisnah ist die „Verzahnte Ausbildung“ (VAmb). Dabei ist man bis zur Hälfte der gesamten Ausbildungszeit direkt in einem Betrieb im Einsatz.

Ausbildungsdauer

Die Abschlussprüfung erfolgt nach drei Ausbildungsjahren vor dem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer zu Berlin. Nach der Hälfte der Ausbildungszeit findet eine Zwischenprüfung statt.

Qualifizierung

Nach der Ausbildung ist folgende Weiterbildung möglich:

- ▶ Küchenmeister*in



Hotel- und Gastgewerbe

Weitere Berufe in diesem Ausbildungsbereich:

- ▶ Fachkraft für Gastronomie
- ▶ Fachkraft Küche
- ▶ Fachmann*Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- ▶ Fachmann*Fachfrau für Systemgastronomie
- ▶ Fachpraktiker*in im Gastgewerbe
- ▶ Fachpraktiker*in Küche