

Vorbereitung LAP Köchin und Koch

Kursnr.
23BTDG0034



Kurstermin

📅 13.02.2024 bis
14.05.2024

Unterrichtsdetails

Mo-Do ab 14:30, 1-2x pro Woche; Wochentage und Uhrzeiten können variieren! 2. Semester: 30.09.2024-29.01.2025
61 Unterrichtseinheiten

Unterrichtsort

Berufsschule Gastgewerbe
Längenfeldgasse 13-15
1120 Wien

Lernformat

Präsenz



Preis

€ 1080,-

Förderpreis

€ 880,-



Alle Preise inkl. 10% USt.

Bitte beachten Sie die Rabatt- und Förderbedingungen. Mehr Informationen finden Sie unter bfi.wien.

Weitere Kurstermine

Kursnr.	Kurstermin	Wochentag und Uhrzeit	Lernformat
24BTDG0077	01.10.2024 bis 22.01.2025	Mo-Do ab 14:30, 1-2x pro Woche; Wochentage und Uhrzeiten können variieren! 2. Semester: 30.09.2024-29.01.2025	Präsenz

Das erwartet Sie

Kochen ist nicht nur Ihre Leidenschaft, sondern Ihr Berufswunsch? Verleihen Sie Ihrer Karriere die nötige Würze und holen Sie am BFI Wien in nur zwei Semestern den Lehrabschluss Köchin und Koch nach. Ob Ernährungslehre, Hygienevorschriften oder das praktische Kochen - in diesem Lehrgang erfahren Sie alles rund um das professionelle Arbeiten in der Küche. Erfahrene Vortragende bereiten Sie perfekt auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung vor und helfen Ihnen so beim Einstieg in ein abwechslungsreiches Betätigungsfeld.

Inhalte

- Organisation und Lerntechnik
- Wirtschaftsrechnen und Buchführung
- Ernährungslehre und Lebensmittelkunde einschließlich Hygienevorschriften
- Speisenkunde: Koch- und Garverfahren, Zubereitungs- und Anrichtearten, regionale, nationale und internationale Speisen wie Suppen, Saucen, Vorspeisen, Fische, Fleisch, Gemüse, Beilagen, Salate und Süßspeisen
- Menükunde: Speisenfolgen und Menüarten einschließlich Menügestaltung, korrespondierende Getränke, Kostformen
- Getränkekunde: alkoholfreie und alkoholische Getränke, Eigenschaften, Qualitätsmerkmale, Verwendung, Aufbewahrung
- Betriebsorganisation: Arten und Betriebsformen, Gesetze, Verordnungen, Abrechnung und Controlling
- Kochen: Sicherheitsbestimmungen, Küchenorganisation, Küchentechnologie
- Praktisches Arbeiten: Kochen von mehrgängigen Menüs
- Vorbereitung auf den Ablauf der Lehrabschlussprüfung

Nutzen und Karrieremöglichkeiten

- Sie erwerben genau das Know-how, das Sie bei der Abschlussprüfung brauchen.
- Sie schaffen die Basis für Ihre berufliche Zukunft, indem Sie Ihre bereits vorhandenen Fähigkeiten auch offiziell nachweisen können.
- Als Köchin und Koch stehen Ihnen vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten in der Küche von Gasthäusern, Restaurants, Selbstbedienungsrestaurants, Kantinen sowie Großküchen im In- und Ausland offen.

Abschluss

Nach positiver Absolvierung der Lehrabschlussprüfung bei der Wirtschaftskammer erhalten Sie das Lehrabschlusszeugnis für den Lehrberuf Köchin bzw. Koch.

Voraussetzungen

- Vollendung des 18. Lebensjahres
- Nachweis über eineinhalb Jahre einschlägige Berufspraxis (Vollzeit)
- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Bereitschaft zum Vertiefen der erlernten Theorieinhalte im Selbststudium mit Lernbegleitung
- Teilnahme am Informationstermin

Zielgruppe

Personen, die in der Gastronomie beschäftigt sind und den formalen Lehrabschluss nachholen möchten

Bitte beachten Sie

Der komplette Vorbereitungslehrgang umfasst 2 Semester! Den Stundenplan mit den genauen Zeiten erhalten Sie vor Kursbeginn.

Dauer, Termin und Kosten beziehen sich auf das erste Semester.

Fördermöglichkeiten: Bitte informieren Sie sich beim Wiener Arbeitnehmer:innen

Förderungsfonds (waff) über Förderprogramme. Das Nachholen von Lehrabschlüssen wird unter bestimmten Voraussetzungen bis zu 90 % gefördert!

waff, 1020 Wien, Nordbahnstraße 36/1/4, Telefon: 01 / 217 48 / 555

Vorbereitungskurse für außerordentliche Lehrabschlussprüfungen werden von der AK Wien mit € 170,00 gefördert. Bitte fordern Sie Ihren AK Bildungsgutschein bei der Arbeiterkammer Wien an.