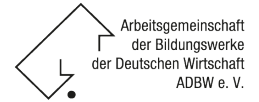




# Arbeitgeberinitiative Teilqualifizierung

Eine Kooperation deutscher Arbeitgeberverbände und Bildungswerke der deutschen Wirtschaft



## Koch / Köchin (m/w/d)

(1) Die Dauer verlängert sich ggf., sofern Feiertage in den Modulzeitraum fallen bzw. Urlaub geplant wird.

\* UE = Unterrichtseinheit à 45 Minuten während der Theoriephase

\*\* h = Zeitstunde à 60 Minuten während der betrieblichen Qualifizierungsphase

### TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service (Dauer<sup>1</sup>: 15 Wochen)

**Inhalte:** Die Lernenden kennen den Aufbau ihres Teams, beherrschen die Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen sowie den Gästen und wirken im Service mit. Sie kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Sie bereiten die Gast- und Wirtschaftsräume vor und nach und wählen die betriebsüblichen Bedarfsgegenstände korrekt aus.

Dauer<sup>1</sup>: 10 Wochen (400 UE\*)

Betriebliche Qualifizierungsphase

Dauer<sup>1</sup>: 5 Wochen (200 h\*\*)

### TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche (Dauer<sup>1</sup>: 15 Wochen)

**Inhalte:** Die Lernenden kennen den Aufbau ihres Teams und beherrschen die Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen. Sie kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Sie bereiten einfache Gerichte zu.

Dauer<sup>1</sup>: 10 Wochen (400 UE\*)

Betriebliche Qualifizierungsphase

Dauer<sup>1</sup>: 5 Wochen (200 h\*\*)

### TQ 3: Zubereiten von Suppen, Soßen, Gemüse- und Sättigungsbeilagen (Dauer<sup>1</sup>: 18 Wochen)

**Inhalte:** Die Lernenden bereiten Suppen und Eintöpfe zu und stellen Saucen her. Sie stellen aus pflanzlichen Lebensmitteln Beilagen und eigenständige Gerichte her. Sie bereiten Sättigungsbeilagen aus verschiedenen Produkten zu und stellen Kartoffelzubereitungen her. Die Lernenden beherrschen die grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche.

Dauer<sup>1</sup>: 12 Wochen (480 UE\*)

Betriebliche Qualifizierungsphase

Dauer<sup>1</sup>: 6 Wochen (240 h\*\*)

## **TQ 4: Zubereiten und Präsentieren von Fleisch und Fisch (Dauer<sup>1</sup>: 18 Wochen)**

**Inhalte:** Die Lernenden bereiten Fleisch- und Fischgerichte zu und richten diese an. Die Lernenden planen hierfür den Wareneinsatz, den Arbeitsablauf und bereiten ihren Arbeitsplatz vor. Die Lernenden beherrschen die grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche.

Dauer<sup>1</sup>: 12 Wochen (480 UE\*)

Betriebliche Qualifizierungsphase

Dauer<sup>1</sup>: 6 Wochen (240 h\*\*)

## **TQ 5: Zubereiten von Süßspeisen, Speiseeis sowie Verarbeiten von Teigen und Massen (Dauer<sup>1</sup>: 19 Wochen)**

**Inhalte:** Die Lernenden bereiten Süßspeisen, Desserts und Eisspeisen zu. Sie verarbeiten Teige und Massen. Die Lernenden planen hierfür den Wareneinsatz, den Arbeitsablauf und bereiten ihren Arbeitsplatz vor. Die Lernenden beherrschen die grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche.

Dauer<sup>1</sup>: 12,5 Wochen (500 UE\*)

Betriebliche Qualifizierungsphase

Dauer<sup>1</sup>: 6,5 Wochen (260 h\*\*)

## **TQ 6: Speisenangebote für Veranstaltungen und Aktionen, Spezialitäten planen und zubereiten sowie Führen von Mitarbeitenden (Dauer<sup>1</sup>: 19 Wochen)**

**Inhalte:** Die Lernenden planen und bereiten Gerichte für die Veranstaltung zu und stellen auf der Grundlage von Gästewünschen und Gästebedürfnissen ein Menü oder Speisen

zusammen. Sie planen den Personaleinsatz, leiten Mitarbeitende an und nehmen Führungsaufgaben wahr. Die Lernenden planen hierfür den Wareneinsatz und den Arbeitsablauf.

Dauer<sup>1</sup>: 12,5 Wochen (500 UE\*)

Betriebliche Qualifizierungsphase

Dauer<sup>1</sup>: 6,5 Wochen (260 h\*\*)

## Schrittweise zum anerkannten Berufsabschluss

Mit der Teilqualifizierung können Sie Schritt für Schritt in sechs TQs den Berufsabschluss Koch / Köchin (m/w/d) erreichen. Jede TQ enthält neben einer Theoriephase auch eine betriebliche Qualifizierungsphase in Unternehmen der Region.

Bei erfolgreicher Kompetenzfeststellung erhalten Sie nach jeder TQ ein Zertifikat inklusive Kompetenzfeststellungsergebnis, das bundesweit anerkannt ist. Nach erfolgreichem Abschluss aller TQs können Sie sich zur Externenprüfung bei der zuständigen Kammer anmelden.



**Die TQs können auch als TQplus - ergänzt durch Förderunterricht mit individuellen Schwerpunkten - durchgeführt werden.**

TQplus richtet sich an Menschen mit Bedarf an zusätzlicher Lern- und Integrationsunterstützung (z. B. Migrant\*innen und Langzeitarbeitslose), an- und ungelernete Beschäftigte und geringqualifizierte Arbeitsuchende. TQplus beinhaltet neben der fachlichen Qualifikation ergänzenden Unterricht zur individuellen Kompetenzförderung und pädagogische Unterstützung. Zusätzlich vermittelt TQplus auch Strategien für die aktive und erfolgreiche Gestaltung des weiteren Berufswegs.

Die Dauer der Theoriephase verlängert sich dadurch um 240 Unterrichtseinheiten, das entspricht 30 Tagen in Vollzeit. Die betriebliche Qualifizierungsphase kann sich um 1 - 2 Wochen erweitern. Zugangsvoraussetzung ist mindestens das Sprachniveau B1. Vor Beginn eines TQs findet ein Beratungsgespräch vor Ort statt.



**Beteiligte Bundesländer:**

Baden-Württemberg, Berlin und Brandenburg, Bayern, Hamburg, Hessen, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Thüringen, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein. Mehr dazu erfahren Sie unter der Rubrik AGI TQ-Netzwerk.

Wenn Sie sich für die Teilqualifizierung im Detail interessieren, dann nehmen Sie gerne hier Kontakt mit uns auf.

