



Teilqualifikation Fachkraft Küche TQ 5: Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten

Basis: Teilqualifikationen für den Beruf Fachkraft Küche / Mai
2023 / DIHK

INHALTE:

Fachtheoretischer / fachpraktischer Unterricht beim Träger

- Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Abs. 2 Nr. 2)
- Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln (§ 5 Abs. 2 Nr. 3)
- Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Abs. 2 Nr. 4)
- Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten (§ 5 Abs. 2 Nr. 10)

→ Die Lernenden werden integrativ bei der Verbesserung ihrer berufsfachlichen Sprachkompetenzen durch aktive Beteiligung und praktische Anwendung von Wissen in realen Situationen unterstützt!

Betriebliche Lern-/Praxisphase

- Praktikum in Unternehmen des Hotel- und Gaststättenwesens

Kompetenzfeststellung durch die IHK

- schriftlich / praktisch

ZIEL: Kompetenzfeststellung durch die IHK; Verbesserung der beruflichen Handlungsfähigkeit; Schritt für Schritt zum Berufsabschluss



Diese Maßnahme ist förderfähig über einen Bildungsgutschein, über das Qualifizierungschancengesetz, durch Rentenversicherungsträger; weitere Fördermöglichkeiten nach Rücksprache.



Kunden-Nr.: 2010-1012

Nehmen Sie Kontakt zu uns auf!

BilSE-Institut für Bildung und
Forschung GmbH

Kerstingstraße 2
18273 Güstrow

Frau Hanke-Metz
Telefon: 03843 7736-136
beate.hanke-metz@bilse.de

www.bilse.de



Maßnahmebeginn:

05.11.2025

Vollzeit **oder** berufsbegleitend
→ je 8 Ustd. / Präsenztage

Dauer: 520 TN-Stunden, davon:
344 Ustd. Unterricht beim Träger
176 Std. betriebliche Lernphase

Durchführungsort:

- Güstrow

Zielgruppe:

**an -und ungelernte Menschen über 25
Jahren ↓**

- Erwachsene ohne Berufsabschluss
- Beschäftigte ohne formalen Berufsabschluss
- Berufsrückkehrende mit nicht mehr arbeitsmarktlich verwertbaren Qualifikationen
- Arbeitslose / von Arbeitslosigkeit bedrohte Personen
- mit Migrations-/Fluchthintergrund

Zugangsvoraussetzungen:

- (einschlägige) berufsbezogene Erfahrung oder ggf. TQ 4
- ausreichende Deutschkenntnisse

Abschlüsse:

- Teilnahmebescheinigung
- IHK-Zertifikat nach erfolgreicher Kompetenzfeststellung