

Fördermöglichkeiten

Diese Maßnahme wird finanziert durch die

 **Bundesagentur für Arbeit**
Agentur für Arbeit Passau

und **jobcenter**
Passau-Stadt 

Innstr. 30, 94032 Passau
ihr/e zuständige/r Arbeitsvermittler/in

und **jobcenter**
Passau Land 

Dr.-Hans-Kapfinger-Str. 14c, 94032 Passau
ihr/e zuständige/r Arbeitsvermittler/in

Bei Vorliegen der Voraussetzungen für die individuelle Förderung nach dem SGB III oder SGB II trägt Ihre zuständige Agentur für Arbeit / Ihr Jobcenter die Lehrgangskosten.

– Bildungsgutscheine können eingelöst werden –

Für den Fall, dass eine Förderung nach dem SGB III oder SGB II nicht erfolgt, wird Ihnen ein Rücktrittsrecht eingeräumt. Kosten entstehen hierbei nicht.

Maßnahmedauer / Termine

Dauer	11 Monate		
Unterrichtseinheiten	1.120 UE		
Geplante Eintrittstermine:			
04.01.2021	01.02.2021	01.03.2021	06.04.2021
03.05.2021	07.06.2021	05.07.2021	02.08.2021
06.09.2021	04.10.2021	02.11.2021	06.12.2021

Laufender Einstieg nach Absprache mit der Agentur für Arbeit bzw. dem Jobcenter möglich.

Unterrichtszeiten

Montag bis Freitag:	8.00 - 12.15 Uhr
Pausen täglich:	9.30 - 9.45 Uhr

Maßnahmeort/Anfahrt



Dr.-Geiger-Weg 4, 94032 Passau

Erreichbar mit den Buslinien 5/6, 7 und K4,
Haltestelle Dr.-Geiger-Weg
Kostenlose Parkmöglichkeit am Haus

Ihr Ansprechpartner

Klaus Reitmeier
Küchenmeister

Tel. 0851 851706-132
reitmeier@ebiz-gmbh.de
Fax 0851 851706-116



Dr.-Geiger-Weg 4 · 94032 Passau
info@ebiz-gmbh.de · www.ebiz-gmbh.de

Zertifizierter
Träger nach
AZAV durch



343768
und
ISO 29990:2010



ICC
Internationales Kochzertifikat
(International Cooking Certificate)

Teilzeit

Passau

Zielgruppe/Teilnahmevoraussetzungen

- Berufs- und Seiteneinsteiger als Orientierungshilfe und Berufsvorbereitung
- Umschüler in der Berufsausbildung als Instrument der Zwischenprüfung
- Köche in der Berufsausbildung, ergänzend und unterstützend zur Kammerprüfung
- Langzeit/Arbeitslose und von der Langzeit/Arbeitslosigkeit bedrohte Menschen
- Jugendliche und junge Erwachsene mit oder ohne Berufsausbildung
- Menschen mit Vermittlungshemmnissen
- Migrantinnen und Migranten mit ausreichenden Deutschkenntnissen
- Küchenkräfte mit praktischer Erfahrung finanziert z. B. über das Qualifizierungschancengesetz (ehemalige WeGebAU-Programm) der Arbeitsagentur
- Engagement, Arbeitsfähigkeit und Verfügbarkeit für den Arbeitsmarkt

Lehrgangsinhalte

Das Internationale Kochzertifikat (ICC) ist ein gemeinsames europaweit gültiges Zertifikat für Köche.

Die Zertifizierungsnormen basieren auf der Prüfung von Grundkenntnissen auf den folgenden Gebieten:

- Theoretische Fachkompetenz
- Praktische Fachkompetenz

Die Einführung des ICC als Qualifikationszertifikat bietet eine neue kompetente Lösung, um für jeden Teilnehmer die Möglichkeit zu schaffen, ein kompatibles Zertifikat auf dem europäischen Markt zu erwerben.

Zur Gewährleistung eines weltweit einheitlichen Qualifizierungssystems wurde von den an der Entwicklung beteiligten Partnern eine international tätige Stiftung gegründet. In Deutschland wird diese Aufgabe von der **Deutschen Agentur für Zertifizierung im Gastgewerbe (DAZG)** wahrgenommen. Sie stellt die Prüfungsrichtlinien bereit, vergibt die notwendigen Lizenzen und zertifiziert die Prüfer und Gutachter.

Module

Basic Modul 1	Theorie	Hygiene, HACCP, Arbeitssicherheit, Ökologie, Lager
	Praxis	Arbeiten im Backoffice der Küche
Basic Modul 2	Theorie	Ernährungslehre, Werterhaltung, Garverfahren
	Praxis	Arbeiten zur Speisenvorbereitung und -herstellung
ICC Modul 3	Theorie	Fleisch
	Praxis	Arbeiten als Saucier
ICC Modul 4	Theorie	Geflügel, Wild und Wildgeflügel
	Praxis	Arbeiten als Gardemanger
ICC Modul 5	Theorie	Obst, Gemüse, Kartoffeln, Getreide
	Praxis	Arbeiten als Entremetier
ICC Modul 6	Theorie	Fische, Schalen- und Krustentiere
	Praxis	Arbeiten als Poissonnier
ICC Modul 7	Theorie	Eier, Milchprodukte, Dessert und Backwaren
	Praxis	Arbeiten als Pâtissier

Abschlüsse der DAZG

Modul 1 bis 7	Internationales Kochzertifikat
Modul 1 und 2	Qualifizierte Küchenhilfe

Die ebiz gmbh ist ein akkreditiertes Prüfungszentrum der



Prüfungen

Die durch die DAZG entwickelten weltweit einheitlichen Prüfungen sichern einen hohen Standard des ICC.

Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer müssen zur Erlangung des Zertifikats in einem Zeitrahmen von längstens 3 Jahren pro Modul drei Prüfungen ablegen.

1. eine theoretische Prüfung
2. eine praktische Prüfung
3. eine mündliche Prüfung

Die Erfassung der Prüfungsergebnisse erfolgt online in einer internetgestützten Datenbank und wird auf der Verification Card dokumentiert.

Nach erfolgreichem Abschluss aller Module wird das **Internationale Kochzertifikat** von der DAZG erstellt und verliehen.