

Maßnahmedauer

Dauer	28 Wochen
Geplante Eintrittstermine	07.01.2019 04.02.2019 04.03.2019 01.04.2019 29.04.2019 27.05.2019

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

Unterrichtszeiten

	Vollzeit	Pausen
Mo - Do:	8.00 – 16.00 Uhr	9.30 – 9.45 12.00 – 12.45 15.00 – 15.15
Fr:	8.00 – 13.00 Uhr	9.30 – 9.45 12.00 – 12.15

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 WeGebAU-Programm der Arbeitsagentur)
- Engagement, Arbeitsfähigkeit und Verfügbarkeit für den Arbeitsmarkt

Fördermöglichkeiten

Diese Maßnahme wird finanziert durch die



Bundesagentur für Arbeit

Agentur für Arbeit Passau

Innstr. 30, 94032 Passau
Ihr/e persönliche/r Ansprechpartner/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.

Information/Anmeldung

Klaus Reitmeier
Küchenmeister

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



Dr.-Geiger-Weg 4 · 94032 Passau
Tel. 0851 851706-0 · Fax 0851 851706-116
info@ebiz-gmbh.de · www.ebiz-gmbh.de

Zertifizierter Träger
nach AZAV durch



343768
und
ISO 29990:2010
und
akkreditiert nach



ICC

Internationales Kochzertifikat (International Cooking Certificate)

Vollzeit

Passau

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.

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 Zeitraum 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.

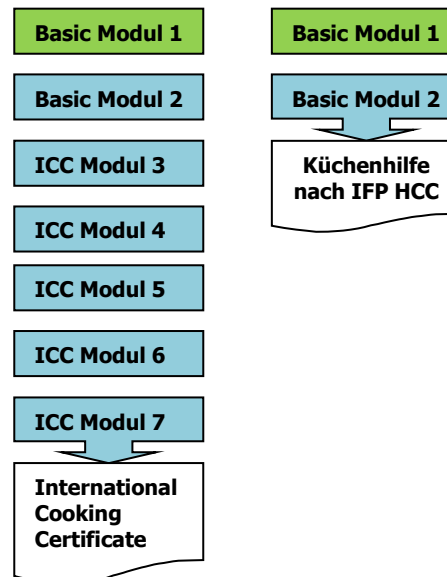
Nach erfolgreichem Abschluss aller Module wird das **Internationale Kochzertifikat** bzw. **Internationale Servicezertifikat** von der DAZG erstellt und verliehen.

Module



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

Abschlüsse der DAZG



Eintritte / Termine

ICC		
Eintritte	Vollzeit	
07.01.2019	bis 19.07.2019	
04.02.2019	bis 16.08.2019	
04.03.2019	bis 13.09.2019	
01.04.2019	bis 11.10.2019	
29.04.2019	bis 08.11.2019	
27.05.2019	bis 06.12.2019	

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

