

## Fördermöglichkeiten

Diese Maßnahme wird finanziert durch die

 **Bundesagentur für Arbeit**  
Agentur für Arbeit Passau

und  **jobcenter**  
Passau-Stadt

und  **jobcenter**  
Passau Land

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 7 Monate

Unterrichtseinheiten 1.120 UE

Geplante Eintrittstermine:

17.05.2021 | 07.06.2021 | 05.07.2021 | 02.08.2021

06.09.2021 | 04.10.2021 | 02.11.2021 | 06.12.2021

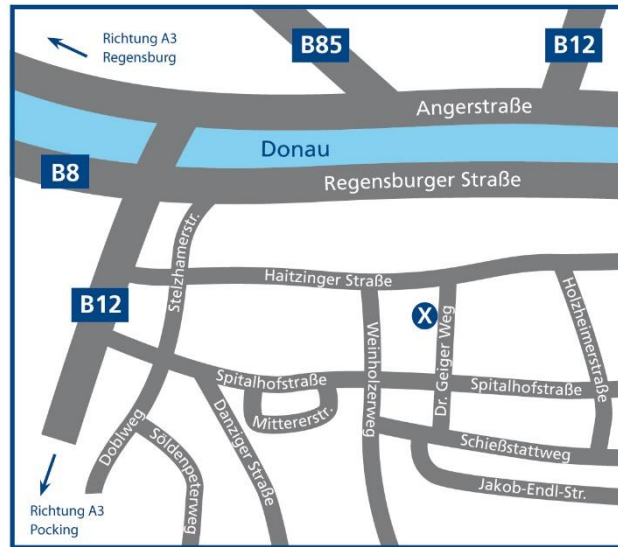
Laufender Einstieg nach Absprache mit der Agentur für Arbeit bzw. dem Jobcenter möglich.

## Unterrichtszeiten

Montag bis Donnerstag: 8.00 - 16.00 Uhr

Freitag: 8.00 - 13.00 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

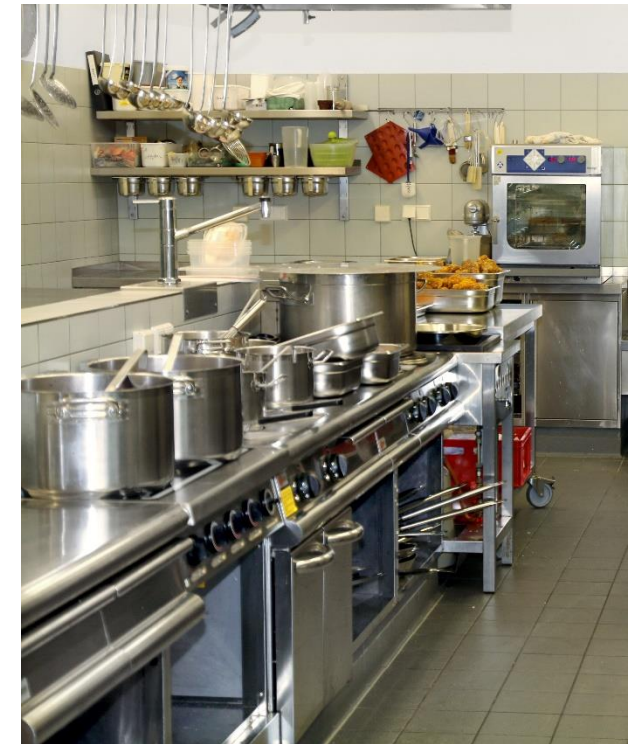
**Klaus Reitmeier**  
Küchenmeister

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)**

Vollzeit

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 Praxis	Hygiene, HACCP, Arbeitssicherheit, Ökologie, 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 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.