

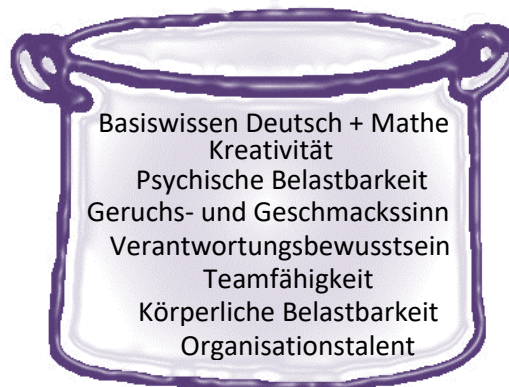
BERUFSBILD KÖCH*INNEN

- erstellen Speisepläne
- organisieren den Lebensmitteleinkauf
- bereiten Speisen unter Anwendung verschiedenster Kochtechniken zu
- richten Speisen an und beraten Gäste
- erstellen Einkaufs- und Lagerlisten
- kontrollieren Qualität und Menge von Waren
- halten die Hygienebestimmungen ein

3-JÄHRIGE AUSBILDUNG

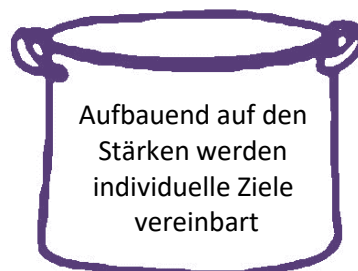
In dieser Zeit sind **Schnupperpraktika** und ein **4-wöchiges Pflichtpraktikum** vorgesehen. Sie leisten einen wertvollen Beitrag für den Schritt ins Berufsleben.

VOLLE AUSBILDUNG



TEILQUALIFIZIERUNG

Sollte eine volle Ausbildung nicht möglich sein, kann eine Teilqualifizierung mit Abschlussprüfung angestrebt werden. Es können dabei individuelle Ziele vereinbart werden.



GEGENSTÄNDE

Pflichtgegenstände

Religion

Deutsch und Kommunikation

Persönlichkeitsentwicklung und Kommunikation

Musik und kreatives Gestalten

Blindenspezifische Schriftsysteme

Orientierung und Mobilität

Einf. i. d. Gebr. v. Sehgeschädigtenhilfsmitteln

Küchenmanagement 4 x/Woche 4 EH

Bewegung und Sport

Verbindliche Übungen

Personale und Soziale Kompetenz

Unverbindliche Übungen

Lebenskunde

Abschluss der Ausbildung:

Praktische und mündliche Prüfung



Technische und Wirtschaftliche Fachschule
Leonhardstraße 130, 8010 Graz

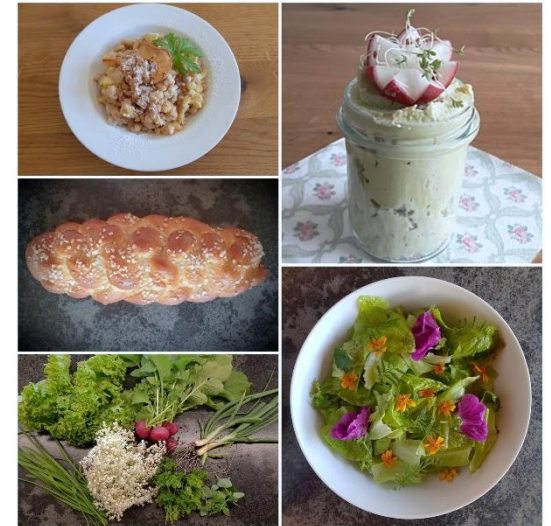
Tel: +43 (0) 316 / 322 667-26

E-Mail: fachschule@schule.odilien.at

<http://fachschulen.odilien.at>



Wirtschaftliche Fachschule mit Schwerpunkt Kochausbildung



Miteinander auf Augenhöhe