

### Welche Aufgaben erwarten Sie in diesem Beruf?

- Ihre Aufgabe ist die Vorbereitung von Lebensmitteln
- Sie stellen einfache warme fleischlose Gerichte her, ebenso wie einfache Desserts, Süßspeisen und Gebäck
- Kalte Platten und kalte Speisen werden von Ihnen angerichtet
- Sie bereiten einfache Fleisch- und Fischgerichte zu
- Sie setzen professionelle Küchentechnik ein und arbeiten mit modernen Arbeitsgeräten
- Suppen und Saucen werden von Ihnen angesetzt
- Sie sind es gewohnt strenge Hygienevorschriften zu beachten
- Sie arbeiten nach den Richtlinien von Arbeitsschutz und Unfallverhütung

### Einsatzmöglichkeiten nach der Ausbildung

Beiköchinnen und -köche arbeiten vor allem in Küchen von Restaurants, Hotels und Kantinen sowie in Krankenhäusern, Pflegeheimen und Jugendherbergen.

### Weiterbildungsmöglichkeiten

- zum/zur Koch/Köchin
- zum/zur Fachwirt/-in im Gastgewerbe (IHK)
- zum/zur staatlich geprüften Gastronom/-in oder Betriebswirt/-in (Hotelfachschule)

**Oder Sie besuchen Kurse/Fachseminare und spezialisieren sich in ausgewählten Bereichen wie z.B.**

- Diätköchin/-koch
- Auslandsaufenthalte

### Berufsbildungswerk Waldwinkel

Waldwinkler Straße 1  
84544 Aschau am Inn

#### Kontakt:

Tel.: 08638 64 251  
Fax: 08638 64 247  
info@bbw-waldwinkel.de

#### Internet:

www.bbw-waldwinkel.de



## Beiköchin/Beikoch

Beruf nach § 66 BBiG

**Gastronomie hat Zukunft.**



### Sind Sie hier richtig?

Sie interessieren sich für eine Ausbildung zur/zum Beiköchin/Beikoch?

Sie finden aufgrund einer psychischen, sozialen oder körperlichen Beeinträchtigung keinen Betrieb? Dann sind Sie hier richtig!

### Ausbildung im BBW Waldwinkel

Wir ermöglichen Ihnen eine IHK Ausbildung im dualen System mit Beschulung in einer Berufsschule mit sonderpädagogischer Förderung. Während der Ausbildung in unserer Hotelküche erhalten Sie eine individuelle und umfassende Förderung. Durch Praktika lernen Sie unterschiedliche Betriebe und deren individuelle Abläufe kennen.

Unter bestimmten Voraussetzungen haben Sie die Chance, Ihren Beruf mittels verzahnter Ausbildung mit Betrieben (VAmB) zu absolvieren.

Sie haben die Möglichkeit Zusatzqualifikationen zu erwerben und sich ein breit gefächertes Bewerbungsprofil zu verschaffen.

Wir bieten Ihnen ein breites und differenziertes Wohn- und Freizeitangebot.

Die persönlichen Erfahrungen, die daraus für Sie erwachsen, sind unbezahlbar.

### Aufnahmevoraussetzung für die 3-jährige Ausbildung

- Sorgfalt im Umgang mit Lebensmitteln, denn Rezeptangaben müssen genau eingehalten werden
- Verantwortungsbewusstsein, Hygienevorschriften müssen geachtet werden
- Die Arbeit in der Küche erfordert Handgeschick
- Rechnen, Lesefähigkeit und Textverständnis für Rezepturen.



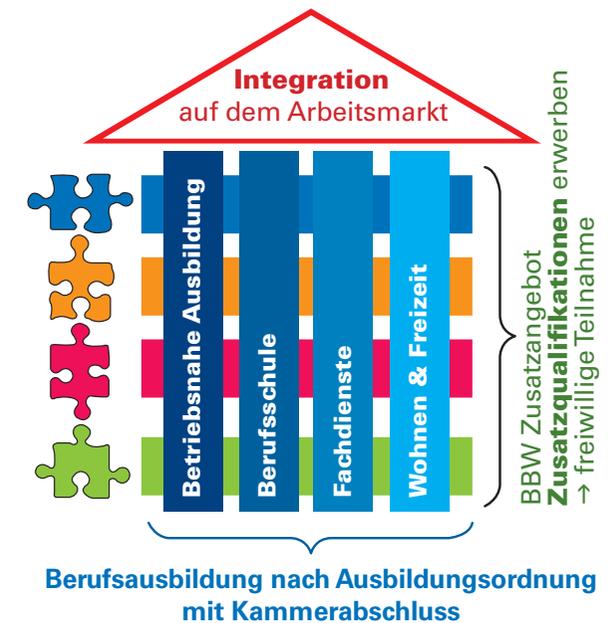
### Fachdienstliche Begleitung

Unsere Fachdienste begleiten und unterstützen Sie während Ihrer Ausbildungszeit im BBW, je nach Ihrem individuellen Bedarf.

- Umfassende medizinische und psychiatrische Behandlung der individuellen Symptomatik
- Medizinische Abklärung der beruflichen Eignung
- Hilfe beim Lernen
- Konzentrationsübungen
- Sportliche Förderung
- Massagen und Krankengymnastik
- Logopädie, Ergo- und Psychotherapie
- Soziales Kompetenztraining
- Medizinische/Psychiatrische Begleitung
- Psychologische Beratung
- Heilpädagogische Förderung

### Job-Vermittlung

Wir helfen Ihnen nach erfolgreicher Ausbildung einen passenden Job auf dem Arbeitsmarkt zu finden und betreuen Sie bis zu 6 Monate nach Ausbildungsende.



### Kostenträger

unterstützen Ihre Ausbildung in unserem Berufsbildungswerk, z.B. Agentur für Arbeit, Jugendamt, Gemeindeunfallversicherung, Rentenversicherung.

### Infotermine

Machen Sie sich selbst ein Bild von unserer Einrichtung. Infotermine zur Besichtigung unseres Hauses vereinbaren wir individuell.