

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Ansprechpartnerin

Matthias Becker
Bereichsleitung Ernährung

matthias.becker@fab-wetterau.de
Tel. 06032 92586-54



FAB gemeinnützige GmbH
für Frauen Arbeit Bildung
Grüner Weg 8
61169 Friedberg
www.fab-wetterau.de

Kompetenz aus Leidenschaft

Wir sind ein soziales, zukunftsorientiertes Dienstleistungsunternehmen, das sich auf drei Geschäftsfelder konzentriert:

- Bildung
- Betreuung
- Ernährung

Ganz besonders machen wir uns für Frauen stark.

Chancengleichheit, Ganzheitlichkeit und Nachhaltigkeit stellen elementare Werte dar, die wir täglich in konkretes Handeln umsetzen.

Hohe fachliche Kompetenz aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die langjährige Erfahrung sind wichtige Faktoren für unseren Erfolg. Wir sind in der Region fest verankert und zugleich überregional ausgerichtet.

Die Wurzeln unseres Unternehmens reichen zurück bis ins Jahr 1992: Damals wurde der Verein Frauen Arbeit Bildung e.V. gegründet. Seit April 2002 führt die FAB gGmbH die vom Verein aufgebauten Projekte fort und hat seitdem das Tätigkeitsfeld deutlich erweitert.

Die Qualität der Arbeit wird durch hohe Flexibilität und vielseitige Fähigkeiten gesichert.

FAB ist nach DIN EN ISO 9001:2000 zertifiziert.



Kompetenz aus Leidenschaft

Umschulung zur Köchin / zum Koch (IHK)

FABakademie

Media-Nr: P-2.019.01-

Umschulung Koch/Köchin Die Aufnahmevoraussetzungen

- Frauen und Männer in ALG I- oder ALG II-Bezug
- mit und ohne Berufsabschluss ??
- Hauptschulabschluss
- Bildungsgutschein

Der Abschluss

- Köchin/Koch (IHK)



FAB gGmbH ist ein zugelassener Träger für die Förderung der beruflichen Weiterbildung nach dem Recht der Arbeitsförderung (AZWV).

Umschulung Koch/Köchin Die Unterrichtsinhalte

- Die Umschulung umfasst insgesamt **3760 Stunden**,
davon **2632 Stunden bei FAB**
(480 Std. allgemein qualifizierend,
720 Std. berufsqualifizierend,
und 1432 Std. Praxis)
1128 Stunden Berufsschule in Butzbach

Allgemeine Lerninhalte

- Politische Bildung
- Stützunterricht
- Auszubildendenwochen
- Multikulturelle Kompetenz
- selbständig Lernen lernen
- Ernährung, Bewegen, persönliches Auftreten
- Exkursion
- uvm.

Berufsqualifizierende Lerninhalte

- Arbeits- und Tarifrecht
- Sicherheit und Arbeitsschutz
- Einsetzen von Geräten und Maschinen
- Herstellen von Speisen
- Verarbeiten von Fleisch und Geflügel
- Arbeits- und küchentechnische Verfahren
- Betriebliche Kalkulationsschemata

Umschulung Koch/Köchin Der Ablauf

- **Umfang**
24 Monate in Vollzeit (40 Wochenstunden)
- **Beginn / Ende**
01.08.2012 - 31.07.2014
- **Aufnahmeschluss**
16.07.2012
- **Ausbildungsorte**
Besuch der Berufsschule in Butzbach
Praktische Ausbildung in der Großküche,
Bad Nauheim
Fachtheoretische Unterweisung in Friedberg,
Grüner Weg 8.
- **Teilnehmer/innen**
max. 15