

FACHARBEITERINNEN- INTENSIVAUSBILDUNG

Koch/Köchin

KOSTEN

Die Kurskosten werden vom AMS Wien getragen.

START DER AUSBILDUNG

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrem/r AMS-Betreuer/in,
wann die nächsten Informationswochen stattfinden.

KONTAKT

Jugend am Werk Bildungs: Raum GmbH

Ausbildungsrestaurant ZOBAeck

1030 Wien, Rasumofskygasse 2

Telefon: 01 908 19 48

E-Mail: dagmar.liebsch@jaw.at

Für den Inhalt verantwortlich: Jugend am Werk Bildungs: Raum GmbH | Dezember 2022 | Geschäftsführung:
Thaliastraße 85, 1160 Wien | Tel: 01 405 02 86 | E-Mail: office@jaw.at | www.jaw.at | FN 372598 P | Grafik: Irene Persché,
irenepersche.at | Fotos: Kollektiv Fischka, fischka.com; Harry Mannsberger | Druck: www.salzkammergut-druck.at

**für Personen
ab 18 Jahren!**



AUSBILDUNGSINHALTE

Im Rahmen dieser Ausbildung werden Ihnen die Kenntnisse und Fertigkeiten im Lehrberuf Koch/Köchin vermittelt.

Ziel ist es, dass Sie die Ausbildung über die gesamte Kurszeit erfolgreich absolvieren und die außerordentliche Lehrabschlussprüfung positiv ablegen.

VORAUSSETZUNGEN

- Sie sind mindestens 18 Jahre alt
- Ihr Hauptwohnsitz liegt in Wien
- Sie haben die Pflichtschule positiv abgeschlossen
- Sie sind beim Arbeitsmarktservice Wien (AMS) arbeitsuchend gemeldet, haben eine höhere Schulausbildung abgebrochen oder Ihre Lehrzeit unterbrochen
- Sie haben gute Deutschkenntnisse und sind kommunikativ

Wir legen Wert auf ökologische Nachhaltigkeit.
Wir schulen einen bewussten Umgang mit
Lebensmitteln und vegetarischer und veganer
Küche, setzen saisonale Bio-Produkte ein
und sind Mitglied bei „Too Good To Go“.



WIE LÄUFT DIE AUSBILDUNG AB?

Die Gesamtdauer der Ausbildung beträgt 18 Monate.

1) Informationstag und Clearing

2) Vorbereitungsphase (16 Wochenstunden), 6. 3. 2023 – 19. 3. 2023

Vormittagsgruppe:	Montag – Donnerstag	7:30 Uhr – 11:30 Uhr
Nachmittagsgruppe:	Montag – Donnerstag	12:00 Uhr – 16:00 Uhr

VERMITTLUNG FACHPRAKTISCHER & THEORETISCHER INHALTE

3) Intensivausbildung (32 Wochenstunden), 20. 3. 2023 – 13. 9. 2024

Montag – Donnerstag	8:00 – 15:45 Uhr
Freitag	8:00 – 11:00 Uhr

- Erweiterung/Vertiefung fachpraktischer, theoretischer Kenntnisse und Fertigkeiten
- Verstärkter theoretischer Begleitunterricht
- Begleitende persönlichkeitsbildende Maßnahmen
- Professionelles Bewerbungstraining
- Praktika in der Wirtschaft
- Gezielte Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung

Ziel: Absolvierung der außerordentlichen Lehrabschlussprüfung sowie ein Arbeitsplatz im Berufsfeld