

Das BLH Bad Dürrenberg e. V. ist eine „Wohnortnahe Berufliche Rehabilitationseinrichtung“, die nach § 51 SGB IX anerkannt ist.

Standorte der Ausbildung

Ausbildungsstätte Goddula
Oebleser Str. 5 d

Ausbildungsstätte Balditz
Weinberg 6

So erreichen Sie uns:

**Bildungszentrum für
Land- und Hauswirtschaft
Bad Dürrenberg e. V.**

**Berufliches Rehabilitationszentrum
Standort Goddula**

Geschäftsstelle
Oebleser Straße 5 d
06231 Bad Dürrenberg

Telefon: 03462 541330
Telefax: 03462 80294
E-Mail: sekretariat@blh-ev.de



*Das BLH befindet sich im südlichen
Sachsen-Anhalt, im Saalekreis,
25 km von Halle und Leipzig entfernt,
A 9 Abfahrt Bad Dürrenberg*

www.blh-ev.de



Bildungszentrum
für Land- und Hauswirtschaft
Bad Dürrenberg e. V.

Koch/Köchin



www.blh-ev.de

Koch/Köchin



Kurzfassung:

Sie bereiten unterschiedliche Gerichte zu und richten sie an. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speisepläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht.

Ausbildungsinhalte

- Vor-, Zubereitung und Präsentation von Speisen

Einsatzmöglichkeiten

- in der Gastronomie
- in Hotels
- in Ferienobjekten, Krankenhäusern
- in Kur- und Seniorenheimen

Berufstypische Ausstattung

Elektroherde, Kochkessel, Kippbratpfanne, Fritteuse, Großküchenmaschine HKU zum Zerkleinern von Rohstoffen, Fleischwolf, Mikrowelle, Großküchengeschirrspülmaschine, Konvektomat

Dauer der Ausbildung

36 Monate

Ausbildungsart

Duale Berufsausbildung, gemäß § 4 Berufsbildungsgesetz (BBiG)

Prüfende Stelle

Industrie- und Handelskammer Halle-Dessau

Voraussetzungen

Jugendliche und junge Erwachsene mit Hauptschul- oder Realschulabschluss, die besondere Leistungen zur Förderung der beruflichen Erstausbildung benötigen

Ansprechpartner

Reha-Team der Agentur für Arbeit

- Servierarten und Methoden
- Technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen
- Getränkeausschank und Herstellen von Aufgussgetränken und einfachen Mischgetränken
- Wareneingang, -lagerung, -abgabe und -kontrolle
- Lebensmittelrechtliche Grundlagen
- Personal-, Betriebs- und Produkthygiene
- Kommunikation und Umgang mit Gästen
- Herstellen von Suppen und Saucen
- Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Zubereiten von Fleisch, Schalen- und Krustentieren
- Verarbeitung von Wild und Geflügel
- Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Restaurationsplatten
- Zubereitung von Molkereiprodukten und Eiern
- Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen
- Zubereitung von Süßspeisen

Reha-spezifische Leistungen

Sozialpädagogischer Dienst, Psychologischer Dienst, Ärztlicher Dienst, Heilpädagogischer Dienst, Integrationsdienst, Stütz- und Förderunterricht

Präventionsangebote

- Präventive Bewegungsangebote im eigenen Gesundheits- und Pferdesportzentrum: Gerätetraining, Wassergymnastik, Reiten mit therapeutischem Ansatz
- Gesunde Ernährung
- Stressregulation / Entspannung
- Schulden- und Suchtprävention

Internat

Wohnen mit pädagogischer Begleitung, umfangreiches Freizeitangebot, begleitende Lernförderung, individuelle Beratungsangebote