

ICA Junior Chef (m/w/d)

Qualifizierter Nachwuchs für die Gastronomie

(Duales Ausbildungskonzept in 10 Wochen)

Allgemeines:

Der ICA Junior Chef (m/w/d) ist ein gastronomisches Nachwuchsförderungsprogramm für Branchenfremde, Quereinsteiger oder Küchenhilfskräfte. Das duale Ausbildungskonzept kombiniert innerbetriebliche Ausbildungszeiten mit außerbetrieblichen Küchenpraxistagen im ICA Bildungszentrum, einem vertiefenden und ergänzenden e-Training und regelmäßigen Live Webinaren. Alle Inhalte der Ausbildung sind auf die wichtigsten gastronomischen Themenfelder abgestimmt. Der Teilnehmer ist nach der Ausbildung in der Lage, grundlegende Arbeitsabläufe selbständig und fachlich korrekt zu unterstützen, Hygienestandards einzuhalten und Speisen qualitätsorientiert zuzubereiten.

Während der 10-wöchigen Ausbildungszeit finden im Abstand von etwa drei Wochen im ICA Bildungszentrum bei Limburg drei voneinander getrennte Küchenpraxistage statt. Hier kommen alle Teilnehmer zusammen und erarbeiten relevante Themen und Inhalte.

Besonderes Augenmerk liegt auf den e-Training-Phasen. Das erste e-Training zu den Grundlagen der Mikroorganismen findet bereits vor dem ersten Küchenpraxistag statt. Für den erfolgreichen Abschluss der Ausbildung stellt der Betrieb dem Teilnehmer für das e-Training und die Teilnahme an den Live Webinaren (~30 Minuten) die nötige Bearbeitungs- und Präsenzzeit und ggf. Technik zur Verfügung.

Die verbleibende Ausbildungszeit wird vom Teilnehmer im jeweiligen Betrieb zur Vertiefung der Inhalte genutzt. Die Mitarbeiter erledigen im Tagesgeschäft alle anfallenden Arbeiten, werden sicherer im Arbeitsprozess und sammeln weitere wertvolle Erfahrungen.

Den Abschluss zum ICA Junior Chef bildet ein abschließender Prüfungstag in Theorie und Praxis.

Inhalte der Küchenpraxistage:

An den Küchenpraxistagen werden nachstehende Inhalte behandelt:

1. Küchenpraxistag

- **Sauberkeit & Hygiene** - Vertiefung der Inhalte aus dem e-Training und praktische Anwendung in der Küche (HACCP), Vermeidung von Gefahrenstellen im Arbeitsprozess (Kühlkette, Kerntemperaturen, Mikrobewachstum, Desinfektion u.a.)
- **Anlieferung, Wareneingang** - Lagerung (Ordnung) + Vorbereitung Wareneingangskontrolle
- **Grundlagen der Schneidetechniken** (z. B. Messerauswahl, Schnittart, Pflege)
- **Küchenhelfer + Kleinarbeitsgeräte** - Umgang und Einsatzmöglichkeiten
- **Arbeitsplatz- und Arbeitsablauforganisation** - Lagerordnung, Übersichtlichkeit, mise en place, Wo steht was?, Warenpflege Lagerordnung, Vor- und Zubereitungsarbeiten, Rezepttreue, Lagerung + Haltbarmachung
- **Warenkundliche Grundlagen der Lebensmittelgruppen** Gemüse, Kartoffeln und Obst (Warenpflege, Empfindlichkeiten, Einsatz- + Verarbeitungsmöglichkeiten, Besonderheiten)
- **Convenience-Produkte** – CV-Grad, Marktübersicht, Verarbeitungs- + Einsatzmöglichkeiten
- **Küchenpraxis und vertiefende Übungen**

2. Küchenpraxistag

- **Warenkundliche Grundlagen** der Lebensmittelgruppen - Molkereiprodukte/Eier, Nudeln, Reis, Salate und Kräuter (Warenpflege, Empfindlichkeiten, Einsatz- und Verarbeitungsmöglichkeiten, Besonderheiten/Saison)
- **Portionsgrößen, Mengenkalkulation** und Arbeiten nach Rezept (Arbeitsablaufplanung)
- **Grundlagen der Garverfahren** - Besonderheiten sowie Einsatzmöglichkeiten
- **Multifunktionelle Küchentechnik** – Einsatz und Bedienung
- **Qualitätssicherung** - Vor-, Zubereitung und Regenerierung
- **Salate & Dressings** – Essig, Öl, Molkereiprodukte + Toppings
- **Anrichten & Dekoration** - Portionsgröße & -menge
- **Methoden zur Haltbarmachung**

3. Küchenpraxistag

- **Arbeitsabläufe planen** (nach Trainingsrezepten)
- **Grundlagen Cook & Chill-Verfahren** in Theorie & Praxis
- **Warenkundliche Grundlagen** - Fleisch, Geflügel, Fisch und Würzmitteln (Warenpflege, Empfindlichkeiten, Einsatz- und Verarbeitungsmöglichkeiten, Besonderheiten/Saison)
- **Garpunkte, Qualitätssicherung**
- **Kostenbewusstes Handeln** in der Gastronomie
- **Büfett-Organisation**
- **Dekoration und Anrichteweise**
- **Umgang mit dem Gast & Arbeiten vor dem Gast**

4. Prüfungstag:

Hier werden abschließend offene Fragen geklärt, Erfahrungen reflektiert und eine Zusammenfassung aller Inhalte gegeben. Den Abschluss bildet eine Theorie- und Praxisprüfung zum ICA Junior Chef (m/w/d).

ICA JUNIOR CHEF (m/w/d)

Qualifizierung zum Küchenfacharbeiter in 10 Wochen

Termine:

JUNIOR CHEF 2-2020 (Ort: Hadamar bei Limburg)

06.04.2020	Aktivierung e-Training Hygiene
21.04.2020	1. Küchenpraxistag 2-2020
12.05.2020	2. Küchenpraxistag 2-2020
02.06.2020	3. Küchenpraxistag 2-2020
16.06.2020	Prüfung ICA Junior Chef



Landingpage ICA Junior Chef

JUNIOR CHEF 3-2020 (Ort: Bergkirchen bei München)

20.04.2020	Aktivierung e-Training Hygiene
05.05.2020	1. Küchenpraxistag 3-2020 MUC
19.05.2020	2. Küchenpraxistag 3-2020 MUC
09.06.2020	3. Küchenpraxistag 3-2020 MUC
30.06.2020	Prüfung ICA Junior Chef

Weitere Infos:

Zielgruppe: Branchenfremde, Seiteneinsteiger, Hilfskräfte oder Spülkräfte

Wichtig: Teilnehmer (m/w/d) spricht und versteht einfaches Deutsch

Orte: ICA Bildungszentrum, Im Brühl 1, 65589 Niederzeuzheim/Hadamar oder
D. u. E. Günther, Neuriesstraße 5, 85232 Bergkirchen bei München

Zeiten: 8.30 - 18 Uhr (Mittagessen im Rahmen der Ausbildungsthemen)

TN-Zahl: Maximal 12 Personen

Preis: Pro Teilnehmer werden pauschal 1.450,00 € zzgl. MwSt berechnet.
Darin sind die drei Küchenpraxistage, das e-Training, die Live Webinare,
Seminar Getränke und Lebensmittel für die Küchenpraxis enthalten.
Ebenso beinhaltet der Preis die Prüfungsgebühr.

Anreise und Übernachtung werden vom Teilnehmer/Betrieb getragen.

Trainer: Jeweils einer der nachstehenden Trainer begleitet die Trainingsgruppe

- Bernd Trum - Verpflegungsbetriebswirt, Küchenmeister, Diätetisch geschulter Koch
- Enrico Steuer - Küchenmeister, Diätetisch geschulter Koch, Zertifizierter Kursleiter

Kontakt: ICA Frontcooking Academy - Bernd Trum - Egenolfstraße 7 - 65549 Limburg
Tel.: 06431 - 2621841 - Mobil: 0151 29100835

@: info@frontcooking-academy.de

Link: <http://workshops.frontcooking-academy.de/ica-junior-chef/>