



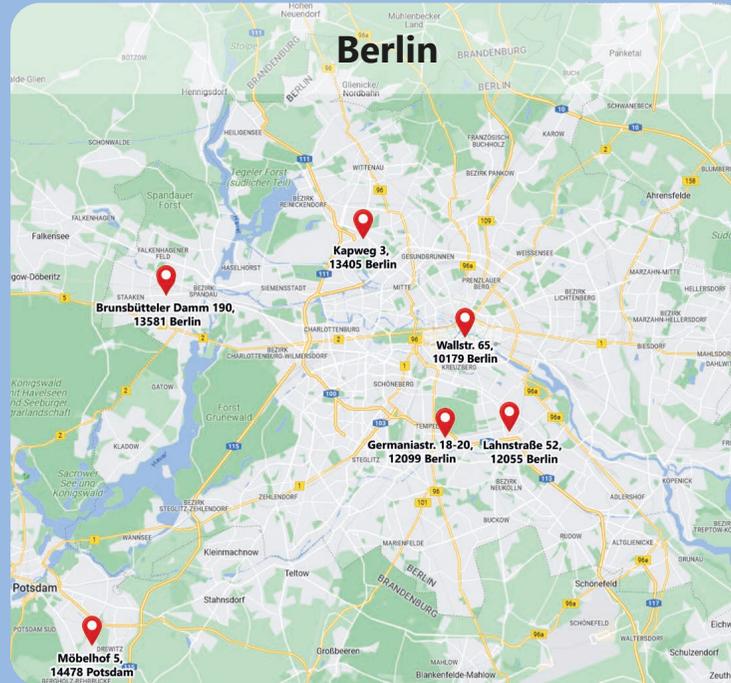
MY·TQ setzen wir in unserem TOBi-Campus (TERTIA Online Bildungs-Campus) um. **TOBi** bietet Ihnen eine abwechslungsreiche Weiterbildung. Der Unterricht im virtuellen Klassenzimmer wird mit Zeiten des selbstgesteuerten Lernens kombiniert. Dabei berücksichtigen wir auch Ihr individuelles Lerntempo. Bereiten Sie sich mit **TOBi** optimal auf anstehende Aufgaben im Berufsalltag vor.

- Während der gesamten Weiterbildung steht Ihnen ein moderner PC-Arbeitsplatz in unserer Niederlassung zur Verfügung.
- Sie werden von qualifizierten Fachdozent:innen online unterrichtet.
- Unsere Bildungsbegleiter:innen vor Ort bieten Ihnen Unterstützung und Hilfestellung bei allen Fragen.



Bitte scannen Sie den QR-Code, um mehr über **TOBi** zu erfahren.

TOBi ist ausgezeichnet:



Finden Sie einen Standort in Ihrer Nähe:

Spandau

Brunsbütteler Damm 190

Tel.: 030 509308560

TOBi.Berlin.Nord@tertia.de

Neukölln

Lahnstraße 52

Tel.: 030 683287820

TOBi.Berlin.Sued@tertia.de

Tempelhof-Schöneberg

Germaniastr. 18-20

Tel.: 030 515665600

TOBi.Berlin.Sued@tertia.de

Mitte

Wallstraße 65

Tel.: 30 515665-100

TOBi.Berlin.Mitte@tertia.de

Reinickendorf

Kapweg 3

Tel.: 030 643195110

TOBi.Berlin.Mitte@tertia.de

Potsdam

Möbelhof 5

Tel.: 030 2138650

TOBi.Potsdam@tertia.de



MY·TQ

Teilqualifikation

**Koch:Köchin/
Fachkraft Küche**

**TQ 2: Salate und Vorspeisen
vorbereiten und herstellen**

In Kooperation mit



Kursbeschreibung / Kursinhalte

Teilqualifikationen (TQ) sind Einheiten eines Berufes. Ein Ausbildungsberuf besteht aus 5-8 solcher Module. MY•TQ bietet Ihnen die Chance, Schritt für Schritt berufliche Kompetenzen zu erwerben und weiter zu entwickeln. Durch die Absolvierung der einzelnen MY•TQ Module können Sie perspektivisch die Ausbildung mit einer Externprüfung vor der jeweiligen Kammer abschließen.

TQ 2: Salate und Vorspeisen vorbereiten und herstellen (3 Monate)

- Kalte Speisen zubereiten
- Kalte Speisen anrichten

Weitere Module

TQ 1: Küchenbetrieb vor- und nachbereiten

- Küche reinigen
- Waren annehmen und einlagern
- Im Service unterstützen

TQ 3: Beilagen und Suppen vorbereiten und herstellen

- Fonds, Brühen und Suppen herstellen
- Warme Speisen vorbereiten, herstellen und anrichten

TQ 4: Süßspeisen herstellen

- Cremespeisen (Puddings), süße Eierspeisen, Mehlspeisen und Teige sowie Eis, Halbgefrorenes und Fruchtdesserts nach Rezept herstellen

TQ 5: Fleisch- und Fischgerichte herstellen

- Fisch, Fleisch und Geflügel vorbereiten, garen und portionieren / Saucen herstellen

TQ 6: Küchenbetrieb leiten

- Personalführung / Warenwirtschaft / HACCP
- Menüs und Speisekarte erstellen

TQ 7: Im Service arbeiten

- Tisch decken / Speisen- und Getränkeservice
- Gästekontakt / Arbeitsschutz und -kleidung

Weitere Informationen

Dauer

TQ 2 enthält in Vollzeit eine Theoriephase von 2 Monaten (42 Schulungstage) sowie eine Praxisphase im Betrieb von einem Monat (19 Tage).

Ihre Vorteile

Sie sind örtlich nicht gebunden und können aufgrund der Struktur auch Pausen zwischen den Teilqualifikationen einlegen. So sind Sie in jeder Lebenslage flexibel, ohne aber das große Ziel, Ihren Abschluss, aus den Augen verlieren zu müssen. Wir lotsen Sie Schritt für Schritt zu einem anerkannten Abschluss.

Schulungstermine (TQ 2)

In regelmäßigen Intervallen (sprechen Sie uns an)

Kurszeiten

Mo. - Fr.: 08:00 Uhr – 16:00 Uhr

Förderung

- Bildungsgutschein (FbW)
- ggfs. bundeslandspezifische Förderung

Abschluss

Zertifikat über die Teilqualifikation inkl. Kompetenzfeststellungsergebnis.

Kooperationspartner CJD

Diese Teilqualifizierung führen wir in Kooperation mit dem **CJD** durch. Im wöchentlichen Wechsel findet der theoretische Unterricht an den TERTIA-Standorten in Ihrer Nähe statt, der fachpraktische Unterricht erfolgt beim CJD, Sickingenstraße 20 – 28, 13553 Berlin. Als eines der größten christlichen Bildungs- und Sozialunternehmen Deutschlands geht es dem CJD darum, Menschen zu befähigen, ihre Persönlichkeit zu entfalten sowie ihr Leben **selbstbestimmt und erfolgreich zu gestalten**. So ist das CJD seit vielen Jahren u.a. in der Ausbildung in unterschiedlichen Berufsfeldern tätig, darunter auch im Bereich Koch und Gastronomie.

Adresse:

CJD
Sickingenstraße 20 – 28
13553 Berlin

Anfahrt:



Die **TERTIA Berufsförderung GmbH & Co. KG** ist zertifiziert nach der europäischen Qualitätsnorm DIN EN ISO 9001:2015 sowie der deutschen AZAV.



Finden Sie hier weitere Informationen und die Möglichkeit zur **Terminvereinbarung** für ein Beratungsgespräch.

