



Qualifizierung zum ICA JUNIOR CHEF



10 Wochen
duale Qualifizierung zum
Küchenfacharbeiter mit
3 Küchenpraxistagen,
E-Learnings und Live-Webinaren.

Viel Spaß und los geht`s!



Zeit zum Umdenken?

Situation in der Gastronomie

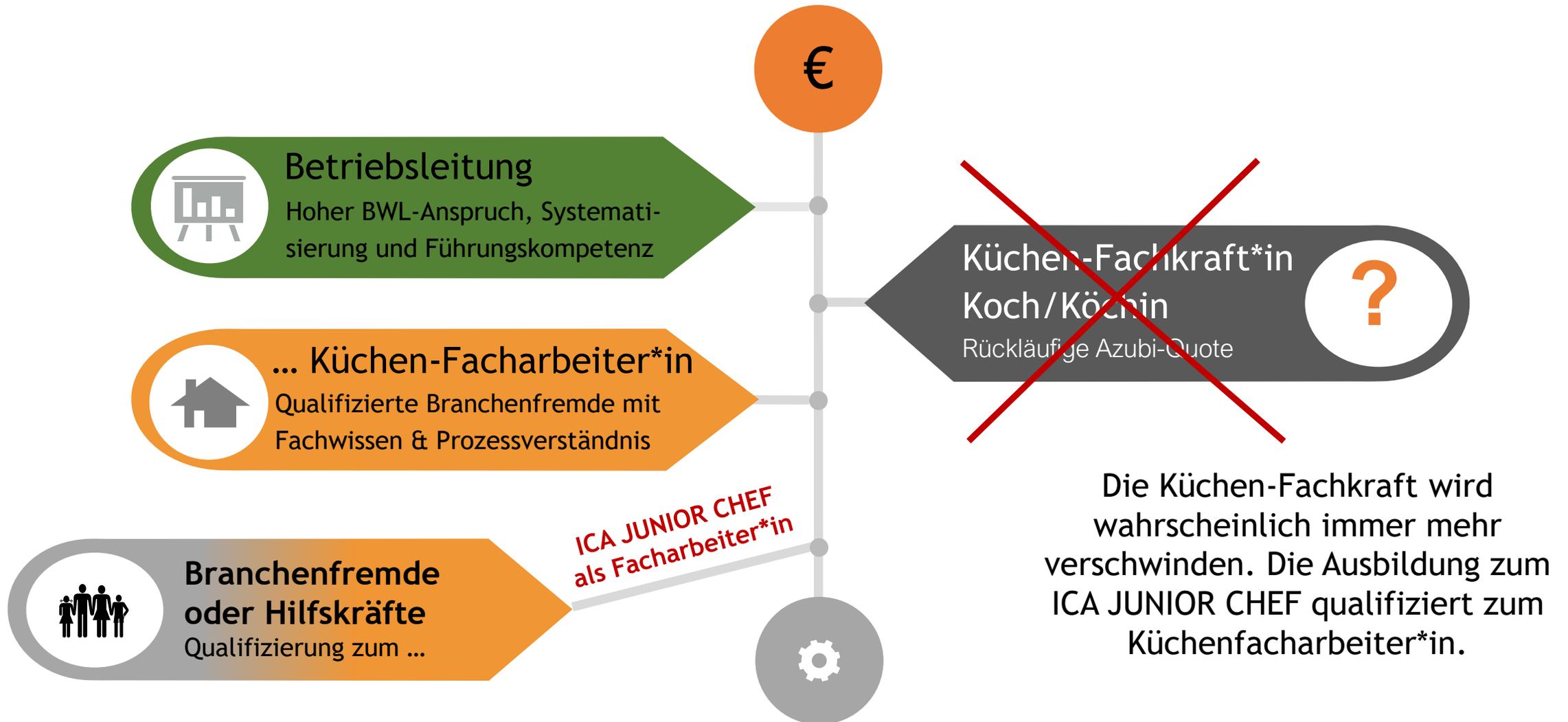
Fachkräftemangel & Motivationsverlust

- Imageverlust
- Gastronomie verliert 90 % der Azubis
- Der Beruf Koch/Köchin ist unattraktiv (vorletzter Platz)
- Gelernte Köche und Köchinnen wechseln in andere Branchen
- Betriebe senken Qualitätsstandards, reduzieren des gastronomische Angebot oder schließen den Geschäftsbetrieb

Ergebnis: **WERTSCHÖPFUNG ↓**



Wertschöpfungskette in Gefahr?





Zeit zum Umdenken?

Lösungsansatz mit Perspektive

Die Küchenleitung und der ICA JUNIOR CHEF (vormals unausgebildete Küchenhilfskräfte) arbeiten in der Küche direkt zusammen.

Vorteile & Nutzen für die Gastronomie:

- Nachwuchsförderung **ICA JUNIOR CHEF**
- Geringe betriebliche Fehlzeiten und Spesen
- Gruppenstärke maximal 12 Personen (intensiver und nachhaltiger Wissenstransfer)
- Praktische Umsetzung in Kombination mit E-Learning und Live-Webinaren im Betrieb
- Hohe fachliche Qualifizierung und Steigerung der Identifikation und Motivation

Ergebnis: **WERTSCHÖPFUNG** ↑



Qualifizierung in 10 Wochen mit 3 Küchenpraxistagen E-Learnings, Live-Webinaren und Prüfung





Eindrücke aus der ICA Junior Chef Ausbildung



frühling Gemüse-Reis-Planer

750 Reis	10 Rep.
~ 1,5e H ₂ O	
120 Frühlingzwiebel	
4500 Heißer Sparsel	
300 Pilze	
350/300 Karotte	
250 Erbsen/Spinat	
50 Rapsöl	
10 Süßholz	
1l GS Erbsen	

~ Kräutler Gemüse



Reisgerichte

Paella, Kisoito, Salat
Puffer, Dinnic, Sushi
Reisnipp, geb. Reis, Ananas
M-Reis, Saladen, wasser
Gemüster, Ki, Salsa
Curry, gefüllt mit Pilze
Rok Bete, Gem. R-Planer
Russ, Reisplaner, Kolosreis
Wunderbar





Inhalte:

- Arbeits- & Schneidetechnik
- Warenpflege & Ordnung
- Lagerung & Haltbarmachung
- Küchenhelfer
- Hygiene und Sauberkeit
- Wareneingangskontrolle
- Wareneingang Gemüse, Kartoffeln, Convenience-Produkte
- Verarbeitung von TK-Ware
- ...



ICA JUNIOR CHEF





Inhalte:

- Warenkunde Molkereiprodukte, Eier, Nudeln, Reis, Salate & Kräuter
- Dressings & Toppings
- Anrichten & Dekoration
- Portionsgröße & -menge
- Garverfahren
- Speisen regenerieren
- Küchentechnik & Geräte
- Haltbarmachung
- ...



ICA JUNIOR CHEF





Inhalte:

- Arbeitsablaufplanung
- Garprogramme
- Warenkunde Fleisch, Fisch, Veggie
- Garpunkt & Temperatur
- Kostenbewusstes Handeln
- Büfett & Umgang mit dem Gast
- ...





Vertiefende & ergänzende E-Learnings

Arten von Lebensmittelverunreinigungen

[Bearbeiten](#)



ICA Junior Chef



Einteilung der Lebensmittelverunreinigungen

Chemikalien (... chemischer Art)	Fremdkörper (... physikalischer Art)	Schädlinge (... biologischer Art)	Mikroorganismen (... biologischer Art)
<ul style="list-style-type: none"> Reinigungs- und Desinfektionsmittel Chemikalien aus Verpackungen (z. B. Anti-Schimmel-mittel, Schädlingsbekämpfung, Begasung) 	<ul style="list-style-type: none"> Metall- & Plastiktelle (z. B. von Blechdosen, Alufolie, Büroklammer, Schmuck/ Ketten/ Piercing, Verschlusskappen) Glas- oder Knochensplitter (z. B. Flaschen, Gläsern, Geflügelknochen) 	<ul style="list-style-type: none"> Fraßschädlinge & Parasiten (z. B. Mäuse, Ratten, Würmer, Asseln, Kakalaken/Schaben) Insekten (Fliegen, Mücken) 	<ul style="list-style-type: none"> Bakterien (z. B. Coli-Bakterien, Fäulnisbakterien, Salmonellen, Staphylokokken) Wildhefen - haften nahezu an allen Lebensmitteln und zum Teil auch Geräten

Auswahl biologischer Verunreinigungen MC

[Be](#)



Markieren Sie die zwei biologischen Verunreinigungen.

- Säuerlicher Geruch am Fleisch.
- Parasiten, Vorrats- & Materialschädlinge.
- Desinfektionsmittel am Salat.
- Holzspäne im Essen.

Überprüfen Sie Ihre Antwort

Übertragung von Mikroorganismen

[Bearbeiten](#)



ICA Junior Chef



Übertragungswege von Mikroorganismen





Weitere Inhalte & Themen durch Live-Webinare





Herzlichen Glückwunsch!