

Dauer der Umschulung:  
24 Monate, inkl. 6 Monate  
externes Praktikum

Qualifikationsnachweis:  
**Umschulung Koch/Köchin:**  
Abschlussprüfung vor der IHK,  
**Zusatzqualifikation „vegetarische  
und vegane Küche“:**  
exklusiv bei uns mit eigener Prüfung  
vor der IHK

Ihre E.D.B.- Pluspunkte:

- zukunftsorientierte, moderne  
Küchenausstattung für Ihre  
praxisbezogene Ausbildung
- sehr große Vermittlungschancen
- Weiterbildungsprämie von bis zu  
2.500 Euro erhalten können
- Kostenübernahme durch die  
Bundesagentur für Arbeit  
und die Jobcenter möglich



E.D.B. Bildungsgesellschaft  
für erfolgreiche Berufe GmbH

Schulstraße 7  
42489 Wülfrath

Tel: 0 20 58 – 7 75 02 - 0  
E-Mail: [wuelfrath@edb.de](mailto:wuelfrath@edb.de)  
[www.edb.de](http://www.edb.de)



Berufsfeld Hotellerie  
und Gastronomie

Umschulung zum/zur

# Koch/Köchin

*...inklusive Zusatzqualifikation  
„vegetarische und vegane Küche“  
(mit eigener Prüfung vor der IHK)*



# Die Trend-Küchen dieser Welt brauchen Sie.

Wir haben das richtige Rezept für Ihren beruflichen Neustart in der modernen Hotellerie und Gastronomie.

Als Profis am Herd beeindrucken unsere Köche/Köchinnen mit der Herstellung köstlicher Menüs und kleinen, feinen Meisterwerken mit raffinierter Deko. Darüber hinaus sind sie auch wahre Profis, was Ernährungslehre, Lebensmittelrecht, Hygiene, Planung und Organisation, Einkauf der Waren, die Lagerung und die Vorbereitung sowie kaufmännisches Know-how angeht.

Eines ist für uns Ehrensache: das wahre Handwerk wird bei uns großgeschrieben. Alle Speisen werden von unseren Umschüler/innen ausschließlich frisch und mit natürlichen Zutaten zubereitet und garniert.



## Alle Möglichkeiten für Ihren Erfolg

In der sorgfältigen Ausbildung bieten wir die optimale Mischung aus Theorie und Praxis. Gelehrt wird jeder Aspekt rund um den zukunftssicheren Beruf mit modernster Küchentechnik in großen, lichtdurchfluteten Räumlichkeiten. Zur innovativen Ausstattung bei E.D.B. gehört selbstverständlich auch ein Konvektomat. Dieses "Self-Cooking-Center" revolutioniert und vereinfacht die zeitgleiche Zubereitung unterschiedlicher Speisen. Daran optimal ausgebildet sind unsere Umschüler/ Umschülerinnen Spezialisten mit besten Aussichten für beruflichen Erfolg.



Qualitätsmanagement  
zertifiziert nach  
DIN EN ISO 9001  
zugelassener Träger  
nach AZAV

Mit uns gehen Sie auf „Nummer sicher“!  
E.D.B. wurde 2015, 2017 und 2019 von der IHK Düsseldorf für herausragende Leistungen in der Berufsausbildung ausgezeichnet.

## Werden Sie jetzt mit uns Trend-Profi am Herd!

In der modernen der Gastronomie ist der vegetarische/vegane Trend längst angekommen. Für diese Bereiche der herausfordernden Kochkunst werden wahre Profis vielfach gesucht.

Um sich für diese Aufgaben perfekt zu positionieren, bieten wir unseren Umschüler/innen die Trend-Zusatzqualifikation "vegetarische und vegane Küche". Damit dieses Kompetenzplus überall anerkannt wird, gibt es für diese Zusatzqualifikation eine eigene Prüfung vor der IHK. Das bedeutet für Sie anerkanntes Können mit Brief und Siegel!

*Trend-Zusatzqualifikation  
„vegetarische und  
vegane Küche“*

*(exklusiv bei uns mit eigener  
Prüfung vor der IHK)*