

# KOCH:KÖCHIN - BASISMODUL

## Vorbereitung auf die theoretische + praktische LAP

### Was Sie in der Ausbildung Koch/Köchin - Basismodul erwartet

Wenn Sie in naher Zukunft die Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin (KOC) nachholen wollen, unterstützen wir Sie mit einer **gezielten Vorbereitung sowohl für die Theorie- als auch die Praxisprüfung** lt. Prüfungsordnung!

#### Voraussetzungen:

- 1,5 Jahre berufsspezifische Praxiserfahrung bis zum Prüfungsantritt
- Vollendetes 18. Lebensjahr bei der Prüfung
- Deutschkenntnisse auf dem Niveau B1 - Nutzen Sie dazu unsere [Einstufungstests](#) auf unserer Homepage.

Im Koch/Köchin - Basismodul (KOC) werden folgende Schwerpunkte durchgenommen:

- Kochtechniken und Menügestaltung
- Küchenmanagement & Warenwirtschaft
- Wirtschaftliche Kompetenz (inkl. kfm. Rechnen + Wirtschaftskunde)

**Im Zuge des Kurses erfolgt gleichzeitig auch die Ausarbeitung der Prüfungskärtchen, die zur praktischen Prüfung (Prüfungsgespräch an der WKO) benötigt werden!**

### Wissenswertes zur Ausbildung Koch/Köchin – Basismodul

#### Wichtige Hinweise:

1. Im Laufe des Basismodules werden die Termine für das Fachmodul (=Prüfungsvorbereitung) Koch/Köchin - Fachmodul (Prüfungskochen + Fachgespräch) vereinbart!
2. Die theoretische Lehrabschlussprüfung wird am Bfi OÖ abgelegt.
3. Die praktische Lehrabschlussprüfung findet an der WKO statt.
4. Im Kurspreis sind KEINE PRÜFUNGSGEBÜHREN für die praktische Prüfung an der WKO inkludiert!

### Karrieremöglichkeiten

Mit dem Lehrabschluss zum/r Koch/Köchin können Sie sich nicht nur in Hotels, Pensionen und Gasthöfen bewerben, sondern sind auch u.a. in Restaurants, Cafés, Cateringbetrieben, Krankenhäusern oder Kurkliniken ein wichtiger Teil der Organisation.

Ein weiterer Vorteil dieser Ausbildung ist die Möglichkeit im Ausland arbeiten zu können, denn Köche und Köchinnen werden weltweit gesucht und eingesetzt!

**Ebenfalls gibt es die Möglichkeit von Zusatzausbildungen!**

Vielleicht haben Sie ihre Liebe zu Süßspeisen entdeckt, dann wäre die Ausbildung zum/zur oder Patissier/e etwas für Sie!

Oder Sie wollen Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten bei ihrem Speiseplan unterstützen? – Dann melden Sie sich doch bei der Fortbildung zum/r diätetisch geschulten Koch/Köchin an!

## Termin- und Kurs-Details

<b>Termin</b>	13.05.25 - 16.12.25
<b>Ort</b>	Wohnland Berger, Kaltenbrunerstr. 45, 4810 Gmunden
<b>Kursnummer</b>	2025VBGM884901
<b>Kurszeiten</b>	Di 08:00 - 15:30
<b>Unterrichtseinheiten</b>	220
<b>Normalpreis</b>	€ 3.490,00
<b>AK-Preis</b>	€ 3.240,00
<b>Zusatz-Information</b>	Zur Kenntnisüberprüfung wird ein Auswahlverfahren vor Kursbeginn stattfinden. Der Termin dazu wird zeitgerecht telefonisch oder per Mail vereinbart.

## Kurstermine in Gmunden

Datum	Kurszeiten	Ort	Kursnummer	Kursabhaltung
17.03.26 - 27.10.26	Di 08:00 - 15:30	Wohnland Berger, Kaltenbrunerstr. 45, 4810 Gmunden	2026VBGM884901	Kurs im BFI 

## Alle Kurstermine

Datum	Kurszeiten	Ort	Kursnummer	Kursabhaltung
17.03.26 - 27.10.26	Di 08:00 - 15:30	Wohnland Berger, Kaltenbrunerstr. 45, 4810 Gmunden	2026VBGM884901	 Kurs im BFI

Kurs-Anmeldung und weitere Informationen im Internet auf [www.bfi-ooe.at/kurs/8849](http://www.bfi-ooe.at/kurs/8849) sowie telefonisch bei der BFI-Serviceline unter **0732 / 6922 6922**.

Wohin dein Bildungsweg auch führt.  
Wir begleiten dich.

