

BRANCHENNEWS

## Qualifizierung in zehn Wochen



Wer die Qualifizierung zum ICA Junior Chef (m/w/d) erfolgreich absolviert, beherrscht die grundsätzlichen Küchen- und Arbeitstechniken / Foto: Institute of Culinary Art (ICA)

Es ist eines der drängendsten Themen im Außer-Haus-Markt und stellt wohl alle Betriebe der Branche vor große Herausforderungen: der Fachkräftemangel. Jetzt präsentiert das Institute of Culinary Art (ICA) eine neue Lösung: ein Nachwuchsprogramm für Branchenfremde oder Küchenhilfskräfte mit dem Titel 'ICA Junior Chef'.

In zehn Wochen lernen die Teilnehmer dort die Grundkenntnisse für die Küchenarbeit. Am Ende ist die ungelernete Kraft ein ICA Junior Chef und damit ein qualifizierter Küchen-Facharbeiter. 'Wir wissen alle, wie es in den Küchen zugeht', sagt Bernd Trum, Trainer des ICA. 'Viele Betriebe haben Probleme, qualifiziertes Personal zu finden. Aber die Arbeit muss trotzdem geleistet werden. Hier in der Praxis liegt der Ansatzpunkt für unser Nachwuchsprogramm ICA Junior Chef.'

Das duale Qualifizierungskonzept kombiniert betriebliche Ausbildung mit außerbetrieblichen Küchenpraxistagen im ICA Bildungszentrum bei Limburg. Weitere wichtige Bausteine der Qualifizierung sind E-Trainings und Live-Webinare. Der Vorteil dieser Art von Wissensvermittlung: Die betrieblichen Fehlzeiten sind minimal. Insgesamt umfasst die zehnwöchige Qualifizierung drei Küchenpraxistage und einen Prüfungstag im ICA Bildungszentrum.

Grundlagen für die Praxis

Warenkunde, Kenntnisse über Küchen- und Arbeitstechniken sowie eine strukturierte Arbeitsablaufplanung stehen auf dem Programm der Ausbildung. Am Ende beherrscht der ICA Junior Chef die Verarbeitung von frischen Lebensmitteln und auch

Convenience-Produkten. Das Ziel: Arbeiten nach Rezept, prozessorientiertes Arbeiten und Standards einhalten zu können, also alles, worauf es in vielen Betrieben heute ankommt. Als weiterer wichtiger Aspekt kommen die 'weichen Faktoren' zum Tragen: 'Wir begeistern die Teilnehmer, wir motivieren sie, wir zeigen ihnen, wie toll das Kochhandwerk ist. Sie lernen Teamwork und wie ein reibungsloser Küchenablauf funktioniert?', so Bernd Trum.