



Qualitätsmanagement  
zertifiziert nach  
DIN EN ISO 9001  
zugelassener Träger  
nach AZVV

E.D.B. ist nach DIN EN ISO 9001  
zertifiziert und wurde 2015 und  
2017 von der IHK Düsseldorf  
für herausragende Leistungen  
in der Berufsausbildung  
urkundlich gewürdigt.



HOGA *exquisit*  
Das E.D.B. Berufsfeld  
Hotel und Gastronomie

made by E.D.B.



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  
www.edb.de



...Karrierechancen reserviert!

Das E.D.B. Berufsfeld Hotel und Gastronomie



Umschulung zum/zur  
**Koch/Köchin**

...exklusiv bei uns mit der zukunfts-  
orientierten Zusatzqualifikation  
„vegetarische und vegane Küche“!





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

Qualifikationsnachweis:  
Abschlussprüfung vor der IHK,  
Prüfung Zusatzqualifikation vor der IHK

Ihre E.D.B.- Pluspunkte:

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

Die Trend-Küchen dieser Welt  
brauchen Sie.

Werden Sie jetzt mit E.D.B. Experte/in am Herd!

E.D.B. hat das richtige Rezept für Ihren beruflichen Neubeginn in der modernen Hotellerie und Gastronomie.

Erlernen Sie jetzt die moderne, handwerkliche Kochkunst mit all ihren Möglichkeiten!

Gut ausgebildeten Köchen/Köchinnen steht die Welt offen, denn überall begeistern raffiniert zubereitete Köstlichkeiten. Als Experten/innen am Herd beeindruckt Köche/Köchinnen nicht nur mit köstlichen Menüs und kleinen, feinen Meisterwerken mit raffinierter Deko, sondern sind auch wahre Profis, was Ernährungslehre, Lebensmittelrecht, Hygiene, Planung und Organisation, Einkauf der Waren, die Lagerung bzw. die Vorbereitung und kaufmännisches Know-how angeht.

Zur innovativen Ausstattung bei E.D.B. gehört im Bereich Küche neben weiteren High-Tech-Geräten selbstverständlich auch ein Konvektomat. An diesem "Self-Cooking-Center optimal ausgebildet, sind Sie in der modernen Gastronomie ein gesuchter Profi mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten.

Eine exklusive Möglichkeit, um sich für die Zukunft als Koch/Köchin perfekt zu positionieren, bieten wir mit der Trend-Zusatzqualifikation "vegetarische und vegane Küche". Sie stellt ein bedeutendes Kompetenz-Plus für Ihre neue Karriere dar und gehört deshalb bei E.D.B. selbstverständlich zu Ihrer Ausbildung dazu.