



Kompetenzzentrum

Basisqualifizierung Service- / Küchenhelfer/in

START: laufender Einstieg

Teilzeit / Vollzeit - betriebliche Praxisphase möglich
 nach § 81 SGB III (Berufskennziffer 63301 / 63302)



Wir sind für Sie da!

Menschen zu bilden und weiterzubringen ist unsere Leidenschaft. Egal wo Sie gerade stehen, wir sind „Mit Kompetenz zur Stelle“. Mit rund 1000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern an über 100 Standorten sind wir für Sie vor Ort – die Akademie Überlingen, ein Familienunternehmen seit 1971.

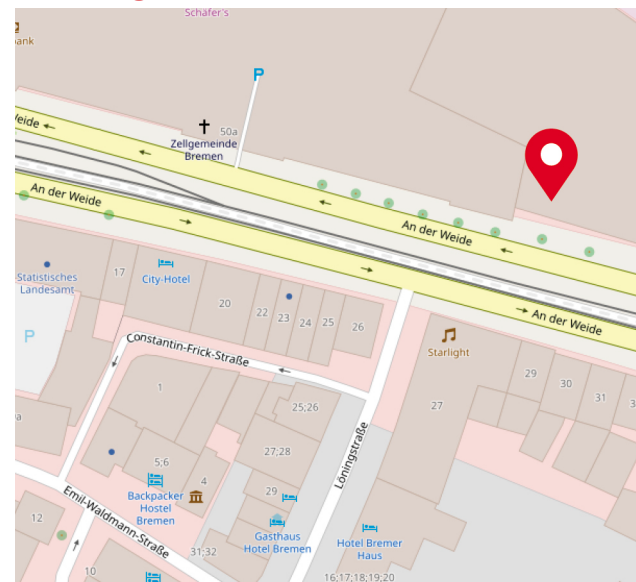
Anschrift und Kontakt

Akademie Überlingen N. Glasmeyer GmbH
 An der Weide 50c
 28195 Bremen
 0421 16999-0
 bremen@a-ue.de

Frauke Höhne
 0151 14610919
 f.hoehne@a-ue.de



Ihr Weg zu uns



© OpenStreetMap-Mitwirkende

Dauer (individueller Einstieg)

Vollzeit (900 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten)

Teilzeit (1.380 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten)

Schulungszeiten

Vollzeit

7:30 – 16:15 Uhr / Mo - Do

7:30 – 14:30 Uhr / Fr

Teilzeit (gegebenenfalls individuelle Absprache)

8:15 – 14:30 Uhr / Mo + Fr

9:30 – 14:30 Uhr / Die - Do

betriebliche Praxisphase (möglich)

Die Arbeitszeiten der betrieblichen Praxisphase richten sich nach den betrieblichen Gegebenheiten.

Förderung

Die Teilnahme kann per Bildungsgutschein gefördert werden. Falls Sie sich unsicher sind, ob Sie von Ihrem Ansprechpartner / Ihrer Ansprechpartnerin im Jobcenter oder der Agentur für Arbeit einen solchen ausgestellt bekommen können, so sprechen Sie uns gerne an.

Wir beraten Sie unverbindlich und kostenlos zum Thema Bildungsgutschein und selbstverständlich auch, ob diese Maßnahme für Sie hilfreich sein kann.

Sie finden weitere Angebote auf unserer Homepage akademie-ueberlingen.de

Kompetenzzentrum Basisqualifizierung Service- / Küchenhelfer/in

*Sie möchten sich beruflich qualifizieren
und in der Gastronomie arbeiten?*



Auch hier suchen die Arbeitgeber
gut geschultes Personal. Wir sorgen für das
Kompetenzfundament, das zur nachhaltigen
Integration in den Arbeitsmarkt notwendig ist.



Ziel

ist der Einsatz als Service- / Küchenhelfer/in zum
Beispiel:

- in der Gastronomie:
Restaurants, Bistros, Hotels, Catering etc.
- (Schul-) Kantinen, Großküchen
- Küchen von Pflegeeinrichtungen und Kindergärten

Service- / Küchenhelfer/in – was ist das?

Servicehelfer / innen unterstützen Restaurantfachkräfte
bei den täglich anfallenden Arbeiten; zum Beispiel:

- Gästebetreuung
- Eindecken der Tische
- Servieren der Speisen und Getränke

Küchenhelfer / innen unterstützen Köche und
Köchinnen bei den täglich anfallenden Arbeiten; zum
Beispiel:

- Gemüse waschen und schneiden
- Salate / kalte Platten anrichten

Schulungsablauf

Unser Übungsrestaurant bzw. unsere Übungsküche
bietet den Rahmen Ihrer Fortbildung. In enger
Verknüpfung von Theorie und Praxis lernen Sie
grundlegende Kenntnisse und Fertigkeiten.

Abschluss

Zertifikat der Akademie Überlingen und
gegebenenfalls ein Praktikumszeugnis

Zugangsvoraussetzungen

- Deutschkenntnisse: Level A2 / B1
- körperliche Fitness

Zielgruppen

(auch Menschen mit Migrationshintergrund)

- Sie möchten im Service-/Küchenbereich (wieder)
beruflich Fuß fassen.
- Sie bringen vielleicht schon etwas Vorerfahrung
(in Deutschland und / oder aus Ihrem Heimatland)
mit.
- Sie möchten sich vergewissern, dass die
Tätigkeiten im Service / in der Küche das Richtige
für Sie sind.
- Sie möchten nach einer Auszeit Ihr Fachwissen
auffrischen.
- Sie möchten den Kurs als Vorschaltmodul für eine
angedachte Umschulung mit Berufsabschluss
nutzen.

