



Umschulung Fachkraft Küche

Vollzeit

nach § 81 SGB III

NEU! Jobcenter- / Agentur für Arbeit-Kunden erhalten Weiterbildungsgeld in Höhe von 150,- € / Monat und Weiterbildungsprämie/n



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

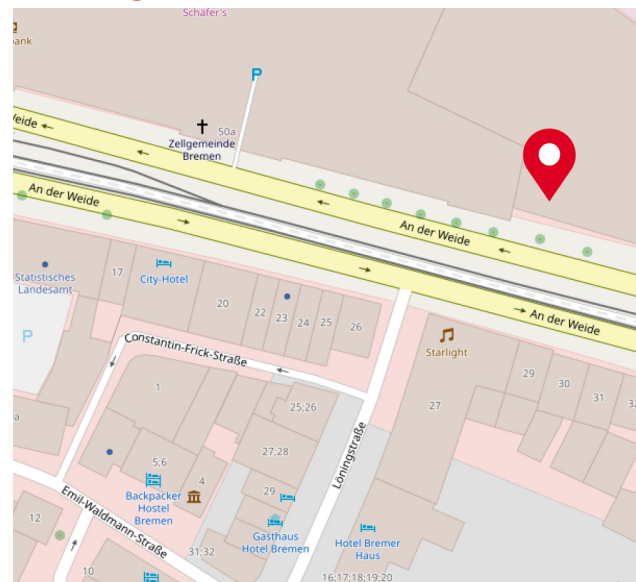
Akademie Überlingen N. Glasmeyer GmbH
 An der Weide 50c
 28195 Bremen

0421 16999-0
 bremen@a-ue.de

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



Ihr Weg zu uns



Dauer

16 Monate – Vollzeit
 Unterricht: 2.375 Unterrichtseinheiten (UE à 45 min.)
 Praktische Ausbildungsphase: 502 Stunden
 Aktuelle Termine erfahren Sie bei der genannten Ansprechperson oder auf akademie-ueberlingen.de

Schulungszeiten

Vollzeit Mo – Do 7:30 – 16:15 Uhr
 Freitag 7:30 – 14:30 Uhr

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

Umschulung Fachkraft Küche



Die Arbeitsmöglichkeiten in der Gastronomie – KÜCHE – stellen sich seit Jahren als sehr positiv heraus. Auch hier suchen die Arbeitgeber gut geschultes Personal. Wir sorgen für das Kompetenz-Fundament, das zur nachhaltigen Integration in den Arbeitsmarkt notwendig ist.



Zugangsvoraussetzungen

- Deutsch: mind. Level B2
- körperliche Fitness

Umschulungsinhalte

gemäß gültigem Ausbildungsrahmenplan / Rahmenlehrplan / Prüfungsverordnung DIHT

- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
- Annahme und Einlagerung von Waren
- Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung
- Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmittel
- grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche
- grundlegenden Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst
- Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen
- Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen
- Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten und von Desserts
- Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Zubereitung von Sättigungsbeilagen
- Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten

Zertifikate

- Zeugnis der Akademie Überlingen
- Prüfungszeugnis der Industrie- und Handelskammer nach bestandener Berufsabschlussprüfung

Zielgruppen

(auch Menschen mit Migrationshintergrund)

- Sie möchten in der Küche (wieder) beruflich Fuß fassen
- Sie bringen vielleicht schon etwas Vorerfahrung mit (in Deutschland und / oder aus Ihrem Heimatland)

Praktische Ausbildung

Die praktische Ausbildung findet in unserer Übungsküche statt. Dort lernen Sie in enger Verknüpfung von Theorie und Praxis alle notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten. In Ergänzung werden Sie in einem/ mehreren – von der Handelskammer Bremen IHK für Bremen und Bremerhaven anerkannten Ausbildungsbetrieb/en mitausgebildet.

