

Umfang und Dauer

Die Maßnahme umfasst

- 640 Unterrichtseinheiten (UE à 45 min) sowie
- 200 Unterweisungseinheiten im Betrieb

und dauert insgesamt ca. 21 Wochen.

Aktuelle Termine erfahren Sie bei der genannten Ansprechperson oder auf akademie-ueberlingen.de

Schulungszeiten

Montag - Donnerstag 07:30 - 16:00 Uhr

Freitag 07:30 - 15:00 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 diesen bekommen können, sprechen Sie Ihren Ansprechpartner / Ihre Ansprechpartnerin im Jobcenter oder der Agentur für Arbeit darauf 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

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

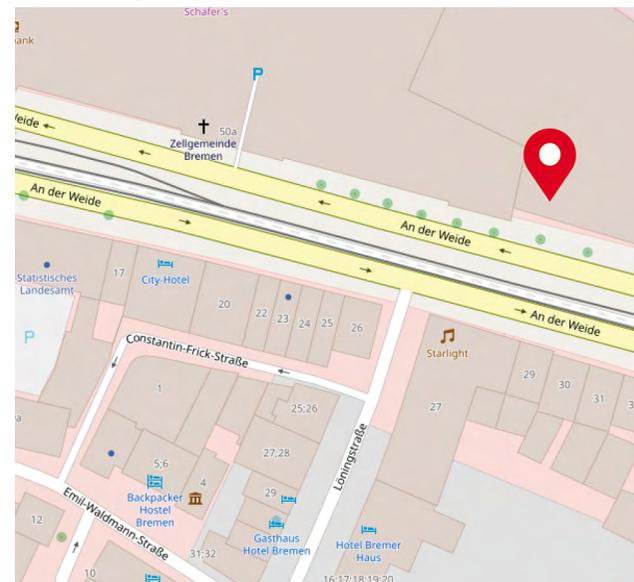
Akademie Überlingen N. Glasmeyer GmbH
An der Weide 50c
28195 Bremen

0421 16999-0
bremen@a-ue.de

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



Ihr Weg zu uns



Job-Turbo GASTRO

mit betrieblicher Lernphase
und anschließender Integration
im Hotel- und Gaststättenbereich

nach § 81 SGB III

START: laufender Einstieg



Job-Turbo GASTRO

Qualifizierung im Bereich Hotel und Gaststätten



Sie haben Interesse, eine berufliche Tätigkeit in der Küche oder im Service eines Restaurants oder eines Hotels aufzunehmen?

Viele Betriebe im Hotelgewerbe oder in der Gastronomie suchen händeringend nach motivierten Fach- oder Arbeitskräften. Sie könnten die richtige Wahl sein!

Bevor Sie diesen Weg einschlagen, können wir Sie für diese Tätigkeit gezielt vorbereiten.

In fünf Monaten bilden wir Sie fachsprachlich sowie praktisch und theoretisch weiter. Sie erwerben alle wesentlichen Grundfertigkeiten und Grundkenntnisse in dem von Ihnen gewünschten Tätigkeitsfeld „Service“, „Küche“ oder auch in beiden Berufsbereichen.

Eine betriebliche Lernphase in einem Praxisbetrieb schließt die Fortbildung ab und ebnet den Weg in ein Beschäftigungsverhältnis.

Das Bildungsangebot richtet sich insbesondere an erwerbsfähige Leistungsberechtigte mit internationaler Herkunft (Geflüchtete, Migranten) nach Abschluss eines Integrationskurses (mind. Deutsch A2)



Inhalte

Bei der Qualifizierung berücksichtigen wir die Anforderungen der Betriebe im Hotel- und Gaststättengewerbe.

Arbeiten in der Küche, zum Beispiel:

- Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen
- Lebensmittelkenntnisse
- Lebensmittelrechtliche Grundlagen
- Personal-, Betriebs- und Produkthygiene
- Umweltschutz/ Arbeitssicherheit/ Teamarbeit
- Berechnungen (Maße, Gewichte, Verluste, Rohstoffmengen, Nähr- und Energiewerte)
- Berufsbezogene Fachsprache
- Arbeiten im Service
- Servierarten und Methoden
- Raum-, Werkstoff- und Textilpflege
- Tischdekorationen/ Getränkeauschank
- Herstellen von Aufgussgetränken und einfachen Mischgetränken

Arbeiten im Service, zum Beispiel:

- Umgang mit Gästen/ Verkaufsgespräch
- Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant (Bargeld, Kreditkarten etc.)
- Berechnungen (Schankverlust, Währungsrechnen, Gästerechnung)
- EDV-/Bewerbungstraining
- Sozialkompetenztraining (z. B. Teamarbeit, Konflikt-/Kritikfähigkeit, Interkulturelle Kompetenz)



Abschluss

- Zertifikat der Akademie Überlingen
- HACCP Hygiene- Zertifikat „Lebensmittelsicherheit“
- aktuelle Beurteilung/en der Praxisphase/n