

Gastronomie macht alle Plätze, wo Menschen leben, arbeiten, wohnen und ihre Freizeit verbringen, erst lebenswert.

Ohne Gastronomie verlieren Innenstädte, ländliche Regionen und Einkaufszentren ihre Attraktivität und damit langfristig ihre Basis. Gastronomie ist ein nicht zu ersetzender Faktor in der Wirtschaft und im gesellschaftlichen Leben. 12–15% Lebenszeit verbringt jede Person in der Gastwelt.

Auch an dem Bereich der Gastronomie gehen Entwicklungen wie Nachhaltigkeit, Digitalisierung und neue Lebenskonzepte und demographischer Wandel nicht vorbei. Gastronomen müssen sich diesen Herausforderungen stellen, neue Konzepte entwickeln, Abläufe digitalisieren, den Einsatz von unterstützenden maschinellen Hilfsmitteln (z.B. Abräumroboter) und mitarbeitermotivierende Maßnahmen installieren.

All diese Faktoren haben durchaus positive Effekte auf dem Tätigkeitsfeld der Gastronomie und machen eine Anstellung im Bereich Küche oder Service für zukünftige Arbeitnehmer attraktiver.

Gastronomie macht das Leben lebenswert



Es gibt eine Vielzahl unterschiedlichster gastronomischer Konzepte (Bistro, Café, Gemeinschaftsverpflegung in Altersheimen, Krankenhäusern, Systemgastronomie, Restaurants und Bar etc.).

Genauso vielfältig wie die Einsatzgebiete im Bereich der Gastronomie sind auch die Arbeitszeitmodelle.

Neben der Schicht- und Wochenendarbeit hält die Gastronomie auch Einrichtungen bereit, die „Nine to five“ Jobs anbieten.

Kontakt:
naviduo gGmbH
Stützeläckerweg 12-14
60489 Frankfurt am Main

Ansprechpartnerin
Manuela Strutz
Telefon: 069 968 657 900

Anfragen per email bitte an:
info@naviduo.de



Qualifizierungsangebot Küchenhelfer*in in Teilzeit

Die Qualifizierung eignet sich für Personen, auch mit Migrationshintergrund, die einen Quereinstieg in den Küchenbereich suchen.

Die absolvierten Qualifizierungsinhalte können bei einem späteren Ausbildungsbeginn auf die Ausbildungszeit angerechnet werden.

Voraussetzung für die Qualifizierung sind Deutschkenntnisse mindestens auf dem Niveau A1.

Ihre persönliche Checkliste:

- Im Team arbeiten - kann ich
- Mit dem Küchenteam auf engstem Raum arbeiten - kann ich
- Unterschiedliche Arbeiten erledigen kann auch stressig sein - kein Problem
- Unter Zeitdruck arbeiten - kann ich
- Flinke Hände, die geschickt und kreativ sind - habe ich
- Spaß daran, Lebensmittel zu verarbeiten und zu präsentieren - habe ich

naviduo naviduo

Zeitlicher Umfang der Qualifizierung:

Gesamtdauer: 12 Wochen

Umfang: 320 Unterrichtseinheiten (a 45min) und 120 Zeitstunden betriebliche Lernphase
Unterrichtstage: Montag bis Freitag von 08.00 Uhr bis 14.45 Uhr (Teilzeit ist möglich)

Teilnehmerzahl: 12 Personen

Kursort:

Theorie: Offenbach, Frankfurter Straße 32

Praxis: Offenbach, Carl-Legien-Str. 15 (Siriuspark Gebäude B - „The Factory Bistro“)

Qualifizierungsinhalte:

Die Qualifizierung verfolgt das Ziel, die Teilnehmer*innen auf die Aufnahme der Tätigkeit als Küchenhelfer vorzubereiten.

Sie beinhaltet sowohl Theorie als auch Praxis.

Die Teilnehmenden lernen allgemeinen Grundlagen (z.B. soziale Kompetenzen, Recht und Betrieb, Schutz und Hygiene) und fachlichen Grundlagen (z.B. Arbeitsschritte und Geräte, Arbeitstechniken und Speisenzubereitung, Warenkunde und-wirtschaft).

Flankierend zu den Modulen können allgemeine und tätigkeitsspezifische Deutschkenntnisse erworben werden.

Preis 1925,09 €

10 Module

12 Wochen

12 Plätze

320 Unterrichtseinheiten

120 Stunden im Betrieb

Modul 1: Reinigungs- und Pflegearbeiten

- Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln unter ökologischen Gesichtspunkten
- Kenntnisse über die Bestimmungen des Gesundheitsschutzes
- Hygienevorschriften kennen und anwenden

Modul 2: Ernährungslehre

- Kenntnisse über: Fette, Eiweiß, Kohlenhydrate, Vitamine und Mineralstoffe
- Ernährungskreis
- Berechnen von Nährwerten
- Nährstoffbedarf für verschiedene Personengruppen

Modul 3: Einfache Speisen zubereiten

- Rohstoffe bereitstellen
- Zubereiten von Hauptspeisen
- Zubereitung von Zwischenmahlzeiten/ Snacks/Salate/Vorspeisen
- Zubereiten von Nachspeisen/ Gebäck

Modul 4: Convenience Produkte

- Convenience- Produkte kennen
- Weiterverarbeitung von Halbfertig-Produkten

Modul 5: Anrichten und präsentieren von Speisen

- Regeln des Anrichtens
- Aufbau eines Buffets
- Zwischenmahlzeiten, Snacks und Salate anrichten und präsentieren

Modul 6: Einkauf von Lebensmitteln

- Bedarfsgerechtes Einkaufen
- Saisonale Angebote erkennen
- Preisbewusstes Einkaufen
- Umweltbewusstes Einkaufen
- Mengenkalkulation, Einkaufsliste erstellen, Wirtschaften

Modul 7: Grundsätze der Vorratshaltung

- Sachgerechtes Lagern von Tiefkühlkost
- Sachgerechtes Lagern von Trockenprodukten
- Tiefgefrieren
- Vakuumieren, Sterilisieren
- Salzen, säuern
- Vorratsbehälter einsetzen
- Haltbarkeitsdatum

Modul 8: Arbeitsschutz und Unfallvorschriften

- Kennen der Arbeitsgeräte in der Küche
- Handhabung der Arbeitsgeräte
- Reinigung und Pflege der Geräte
- Sicherheitsvorschriften

Modul 9: Arbeitsmarktorientierung

- Kennenlernen verschiedener Stellenportale
- Aktueller Arbeitsmarkt
- Bewerbungscoaching

Modul 10: Berufsbezogener Deutschunterricht

Abschluss:

Trägerinternes Zertifikat

Der Unterricht findet in Präsenz statt.