



Gastronomie

Teilnehmenden-Profil:

- Personen mit unterschiedlicher Vorerfahrung
- Alle Altersgruppen
- Kann Arbeitsanweisungen in der Umgangssprache verstehen
- Die körperliche Fitness erlaubt, mehrheitlich stehende Arbeiten zu verrichten

Ziele:

Die Teilnehmenden kennen...

- ... die grundlegenden Tätigkeiten in der Küche, im Service und bei der Kassenbedienung
- ... ihre geistigen und körperlichen Fähigkeiten in diesem Fachgebiet
- ... die notwendigen Hygienevorschriften für die Gastronomie
- ... die Lebensmittelvorbereitung für vielfältige Menü-Angebote

Inhalte:

- Umgang mit Apparaten und Geräten zur Essenszubereitung
- Arbeitssicherheit im Bereich der Küchengeräte
- Küchenhygiene
- Praktische Arbeit im Service und in der Küche

Methoden:

- Bei praktischer Arbeit in der Cafeteria und in der Küche werden die Teilnehmenden an die Bedingungen in diesem Berufsfeld herangeführt und geschult
- Die Teilnehmenden lernen möglichst alle Arbeitsgänge kennen, um Aufträge möglichst rationell ausführen zu können
- Die praktische Bedienung einer modernen Kasse wird erlernt und geübt

Kursangebote:

- Deutsch nach fide
- Service-Gastrokurs

Unterstützung Stellensuche:

- Zusammenstellung eines Bewerbungsdossiers
- Verfassen des Lebenslaufs
- Die wichtigen Punkte eines Motivationsschreibens
- Vorgehen bei Online-Bewerbungen