



Gastronomie

STANDORT: Oltech GmbH, Aarburgerstrasse 138, 4600 Olten
Tel. 062 287 33 33 / Fax 062 287 33 34

ANMELDUNG: Frontoffice: Tel. 062 287 33 43
E-Mail: info@oltech.ch

ZIELE: Die Teilnehmenden...

- erwerben Erfahrungen in den Bereichen Küche, im Service und Kassenbedienung
- kennen ihre geistigen und körperlichen Fähigkeiten im entsprechenden Fachgebiet
- kennen die notwendigen Hygienevorschriften im entsprechenden Berufsfeld
- kennen die Lebensmittelvorbereitung für die täglichen Menu-Angebote

METHODEN:

- Bei praktischer Arbeit in der Cafeteria und in der Küche werden die Personen an die Bedingungen in diesem Berufsfeld herangeführt und geschult
- Es wird darauf geachtet, dass die Teilnehmenden möglichst alle Arbeitsgänge kennen lernen und diese zur möglichst rationellen Erledigung der Aufträge einsetzen
- Die praktische Bedienung einer modernen Kasse wird eingeübt

INHALTE: Die Teilnehmenden lernen das Umsetzen der theoretischen Kenntnisse für den Betrieb der Cafeteria.

- Umgang mit Apparaten/Geräten zur Essenszubereitung
- Arbeitssicherheit im Bereich der Küchengeräte
- Küchenhygiene
- praktische Arbeit im Service und in der Küchenarbeit

KURSANGEBOTE: Deutsch nach fide
Service-Gastrokurs