

HoGa Weiterbildungsbausteine

Grundlagen Vollwertküche, vegetarisch, vegan, Pueblo Küche (Modul 11)

Termin: auf Anfrage
montags bis freitags 07.30 - 15.00 Uhr

Dauer: 5 Wochen / 25 Tage / 200 U.-Stunden

Zugangsvoraussetzungen:

- abgeschlossene Berufsausbildung im benannten Berufsbereich **oder**
- keine oder zu wenige Kenntnisse im benannten Berufsbereich **oder**
- einschlägige Berufserfahrung **oder**
- Quereinsteiger SGB III- / SGB II-Kunden

Inhalt:

- Ursprüngliche Küche unter regionalen und saisonalen Gesichtspunkten
- Herstellung von Suppen und Eintöpfen
- Zubereitung der Gerichte nach alter Tradition
- Bedeutung von Gewürzen und Kräutern und der saisonale Einsatz
- Einsatz von pflanzlichen Fetten und Milchersatzmitteln
- Zubereitung von Desserts mit alternativen Süßungsmitteln (z. B. Honig, ...)
- Bedeutung der vegetarischen und veganen Küche für den Körper
- Zubereitung von fleischlosen Gerichten
- Zubereitung von Beilagen (z. B. Süßkartoffeln u. a.)

Teilnehmerzahl max.: 8

Vertragsbedingungen: Schulungsvertrag (BZG)

**Fachliteratur /
Berufsbekleidung:** Wir stellen leihweise alle benötigten Lehr- und Arbeitsmittel zur Verfügung.

Abschluss: Trägerzertifikat

Kosten: auf Anfrage

Förderung: Nach den Rechtsgrundlagen SGB II und SGB III möglich. (Bildungsgutschein)

Kontakt: BZG Ostharz gGmbH, Bergstraße 1 a, 06484 Quedlinburg
Telefon: 0 39 46 / 77 33 – 0 e-Mail: info@BZG-Quedlinburg.de

KURSnet:	HZA Maßnahme-Nr.	HZA Zertifikat	HZA Gültigkeit
12685661	10285/11	1005903	30.03.2022 – 29.03.2025