

HoGa Weiterbildungsbausteine

Grundlagen für die anspruchsvolle Küche (Modul 12)

Termin: auf Anfrage
montags bis freitags 07.30 - 15.00 Uhr

Dauer: 6 Wochen / 30 Tage / 240 U.-Stunden

Zugangsvoraussetzungen:

- abgeschlossene Berufsausbildung im benannten Berufsbereich **oder**
- einschlägige Berufserfahrung **oder**
- Quereinsteiger SGB III- / SGB II-Kunden **oder**
- beruflicher Wiedereinstieg

Inhalt:

- Wirkstoffe und Sättigungsbeilagen
- Planung, Einkauf, Vorbereitung und Zubereitung
- Cocktails und Salate aus Gemüse, Fisch und Fleisch
- Zubereitung regionaler und saisonaler Gerichte
- Herstellung von Essenzen
- Patisserie
- Herstellung von Teigen und Massen, von Gebäckstücken
- Zubereitung von Creméspeisen
- Zubereitung von Parfait
- Herstellung von Dekorelementen aus Schokolade, Hippen-Gebäck und Zucker
- Herstellung und Verwendung von Fruchtsoßen
- Zubereitung von Pasteten, Terrinen, Galantinen
- Zubereitung von Hauptgerichten aus Rind, Kalb, Wild, Geflügel und Fisch
- Zubereitung vegetarischer Hauptgerichte
- Herstellung von mindestens 4-Gänge-Menüs

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:
12685662

HZA Maßnahme-Nr.
10285/12

HZA Zertifikat
1005903

HZA Gültigkeit
30.03.2022 – 29.03.2025