

HoGa Weiterbildungsbausteine

Fingerfood, Büfett – Cross over (Modul 10)

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:

- Grundlagen zum Thema Büfett / Fingerfood
Unterschiede kennen und erkennen
- Verarbeitung der Rohstoffe unter ernährungsphysiologischen Aspekten
- Recherche zu Büfett international
- Landesübergreifende Zubereitung von Fleisch und Fischgerichten
- Herstellung von klassischen Salaten aus Gemüse, Geflügel, Fisch und Schlachtfleisch
- Nutzung von Spießern und anderen Anrichtemöglichkeiten für das Fingerfood-Büfett
- Herstellung landestypischer Spieße
- Herstellung verschiedener Desserts national und international
- Dekoratives Anrichten

Teilnehmerzahl max.: 15

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
12685660	10285/10	1005903	30.03.2022 – 29.03.2025