

## 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