

### HoGa Weiterbildungsbausteine

#### Flexibler Einsatz in der Gastronomie (Modul 15)

**Termin:** auf Anfrage  
montags bis freitags 07.30 - 15.00 Uhr

**Dauer:** 480 – max. 960 Std. / 60Tage – 120 Tage / 12 Wochen – 24 Wochen  
zusätzlich max. 200 Stunden betriebliche Bildungsphase möglich

#### Zugangsvoraussetzungen:

- Quereinsteiger SGB III- / SGB II-Kunden **oder**
- keine oder zu wenige Kenntnisse in den benannten Berufsbereichen **oder**
- einschlägige Berufserfahrung **oder**
- Personen mit Migrationshintergrund

**Inhalt: z. B. für 960 Std.**

#### **Service 365 U-Stunden**

##### **Allgemeine Grundlagen**

Vermittlung von Vorschriften Verhaltensweisen, Berufskleidung; Funktionen und Verknüpfung der Abteilungen; Ablaufplanung; allgemeine Getränkedeckung; Getränkepflege und –verkauf; Getränkeauschank / Arbeiten am Getränkebuffet

##### **Grundlagen und Tätigkeiten im Service**

Angebotsformen / Servicearten; Anwendung verschiedener Servicemethoden; Tafelformen kennen und stellen; Eindecken und Dekorieren von Gasttischen; Vorbereitungsarbeiten im Office; Serviceablauf – Tragetechnik; Eingeben von Bestellungen in das Kassensystem/ Erstellen der Gastrechnung / Abrechnung; Nacharbeiten im Restaurant; Frühstücksservice

#### **Küche 365 U-Stunden**

##### **Grundlagen Küche**

Küchenorganisation und Planung; Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln; Lebensmittelschädigungen und Verderb; Arbeitsmittel; Arbeitsverfahren- Vor- und Bearbeitung; Arbeitsverfahren-Zubereitung; Warenwirtschaft Lagerverfahren; Wareneinsatz und Rezepturberechnungen; Gemüse und Pilzspeisen; Kartoffeln, Klöße, Teigwaren und Reis; Eierspeisen; Fischspeisen; Krusten und Schalentiere

##### **Erlernen und Vertiefung von Tätigkeiten in der Küche**

Zubereitung von Fonds, Einsatz von Convenience- Erzeugnissen, Zubereitung von Saucen/ Buttermischungen, Herstellung von Brühen, Suppen und Eintöpfen; Schlacht-fleischspeisen, Projektorientierte Aufgaben Thema: Fleisch; Geflügel und Wildspeisen, Kalte Speisen/ Besonderheiten und Einteilung; Salate, Cocktails, Kalte Speisen aus Fleisch- und Wurstwaren, Kalte Speisen aus Fisch und Meerestieren, Sandwiches, Canapés, Toast, Happen, Herstellen von kalten Platten; Pasteten, Terrine und Galantinen, Kalte Speisen aus Convenience- Erzeugnisse; Zubereitung von Süßspeisen

#### **Housekeeping 230 U-Stunden**

Organisation im Housekeeping; Arbeitsregeln; Gästezimmer herrichten; Funktionsräume; Sanitäreinrichtungen reinigen, pflegen, kontrollieren; Arbeitsmittel und Verwendung bestimmen; Umgang mit Reinigungs- und Pflegemitteln; Umgang mit Reinigungsgeräten; Reinigen und Pflegen von speziellen Oberflächen; Grünpflanzenpflege; Reinigen und Pflegen von Hotelwäsche; Checklisten abarbeiten und führen können; Verteilen und Kontrollieren der Aufgaben; Training von Reinigungsabläufen

**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:  
12687894

HZA Maßnahme-Nr.  
10285/15

HZA Zertifikat  
1005903

HZA Gültigkeit  
30.03.2022 – 29.03.2025