

HoGa Weiterbildungsbausteine

Küche International (Modul 9)

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**
- einschlägige Berufserfahrung **oder**
- Quereinsteiger SGB III- / SGB II-Kunden **oder**
- beruflicher Wiedereinstieg

Inhalt:

- Landesübergreifende Vielfalt der Speisen
 - unterschiedliche Fleischsorten
 - verschiedene Fischarten
 - Gemüsesorten
 - Obstsorten
- Rohstoffauswahl unter ernährungsphysiologischen Aspekten
 - Herkunftsland
 - saisonale Rohstoffe
 - gesundheitsfördernde Rohstoffe
- Internetrecherche über Anrichtemöglichkeiten
 - landestypische Geschirrauswahl
 - was wird wann wie serviert?
- Recherche nach Rezepturen und Zubereitung internationaler Speisen
 - Vorspeisen, Suppen, Zwischengerichte
 - Hauptgerichte
 - vegetarische Gerichte
 - Dessert
- Internationale Menükunde
 - Recherche zu landestypischen Menüfolgen
 - Zusammenstellung landestypischer Menüfolgen aus verschiedenen Ländern
 - Kombinationsmöglichkeiten von Speisen aus verschiedenen Ländern in einem Menü

Teilnehmerzahl max.: 8

Vertragsbedingungen: Schulungsvertrag (BZG)

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

Abschluss: Trägerzertifikat

Kosten: 1.620,00 €

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:
12685659

HZA Maßnahme-Nr.
10285/9

HZA Zertifikat
1005903

HZA Gültigkeit
30.03.2022 – 29.03.2025