

## 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:** 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:  
12685659

HZA Maßnahme-Nr.  
10285/9

HZA Zertifikat  
1005903

HZA Gültigkeit  
30.03.2022 – 29.03.2025