

HoGa Zukunftstraining -

Grundlagen der pflanzenbasierten Küche (Modul 4)

Termin: auf Anfrage
montags bis freitags 07.30 - 15.00 Uhr mit möglichen Echtzeitphasen

Dauer: 5 Wochen / 25 Tage / 200 U.-Stunden

Zugangsvoraussetzungen:

- abgeschlossene Berufsausbildung im relevanten Berufsbereich **oder**
- keine oder zu wenige Kenntnisse im Gastronomiebereich **oder**
- relevante Berufserfahrung **oder**
- Quereinsteiger SGB III- / SGB II-Kunden **oder**
- beruflicher Wiedereinstieg **oder**
- Personen mit Migrationshintergrund (Sprachkenntnisse B1)

Inhalt:

- ❖ Einführung in die moderne Buffet- und Fingerfood-Kultur: Trends und Innovationen.
- ❖ Rohstoffverarbeitung mit einem Fokus auf Gesundheit und Nachhaltigkeit: Ernährungsphysiologische Aspekte sowie Nutzung regionaler Zutaten.
- ❖ Internationale Buffets: Recherche und Inspiration für internationale Konzepte.
- ❖ Kreative Zubereitung von Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten: Innovative Techniken und vegetarische Optionen.
- ❖ Vielfältige Salatkreationen: Herstellung und Inszenierung von Salaten.
- ❖ Fingerfood-Design: Anrichten mit Stil und Nutzung moderner Anrichtemöglichkeiten.
- ❖ Desserts aus aller Welt: Zubereitung und Präsentation internationaler Desserts.
- ❖ Dekoratives Anrichten: Techniken für ansprechendes Arrangieren und Buffet-Dekorationstrends.

Teilnehmerzahl max.: 8

Vertragsbedingungen: Schulungsvertrag (BZG)

**Fachliteratur /
Berufsbekleidung:** Wir stellen leihweise alle benötigten Lehr- und Arbeitsmittel und Berufsbekleidung 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:
ID 16156531

HZA Maßnahme-Nr.
12962/4

HZA Zertifikat
1006509

HZA Gültigkeit
30.06.25 – 29.06.28