

HoGa Zukunftstraining -

Flexibler Einsatz in der Gastronomie mit betrieblicher Lernphase (Modul 7)

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

Dauer: 24 Wochen / 120 Tage / 960 U.-Stunden
mit zusätzlich 200 U.-Stunden betriebliche Lernphase

Zugangsvoraussetzungen:

- 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: z. B. für 960 Std.

Service 365 U-Stunden

Allgemeine Grundlagen

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

Grundlagen und Tätigkeiten im Service

Angebotsformen / Servicearten; Anwendung verschiedener Serviermethoden; 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

Betriebliche Erprobung 200 U-Stunden

Teilnehmerzahl max.: 8

Vertragsbedingungen: Schulungsvertrag (BZG)

Fachliteratur / Wir stellen leihweise alle benötigten Lehr- und Arbeitsmittel und
Berufsbekleidung: 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 16156540

HZA Maßnahme-Nr.
12962/7

HZA Zertifikat
1006509

HZA Gültigkeit
30.06.25 – 29.06.28