

Voraussetzungen

arbeitsuchend nach SGBII oder SGBIII

Lehrgangsziel

Erwerb und Auffrischung von anwendbarem Wissen im Bereich Gastronomie

Setting

Gruppenmaßnahme

Dauer der Maßnahme

31 Wochen

Termin

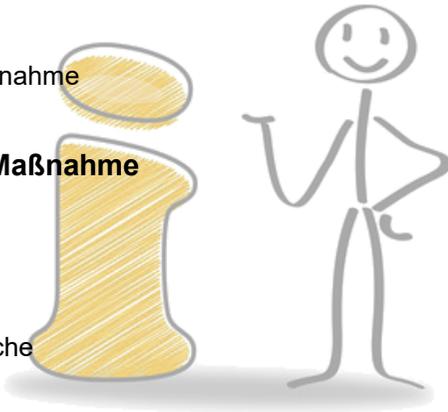
nach Absprache

Kosten

5,34 € pro Unterrichtsstunde

Bei Vorlage eines Bildungsgutscheins der Agentur für Arbeit, des Jobcenters oder bei Gebührenübernahme durch andere Dritte entstehen Ihnen keine Kosten. Bitte sprechen Sie mit Ihrem/ Ihrer ArbeitsvermittlerIn.

Die Maßnahme ist nach AZAV zertifiziert.



Kontakt

Innova Sozialwerk e. V.
Zschernitzscher Str. 13
04600 Altenburg
Tel.: 03447 / 8518 - 0
Fax: 03447 / 8518 - 20
E-Mail: altenburg@innova-pa.de
www.innova-altenburg.de



Ihr Weg zu uns

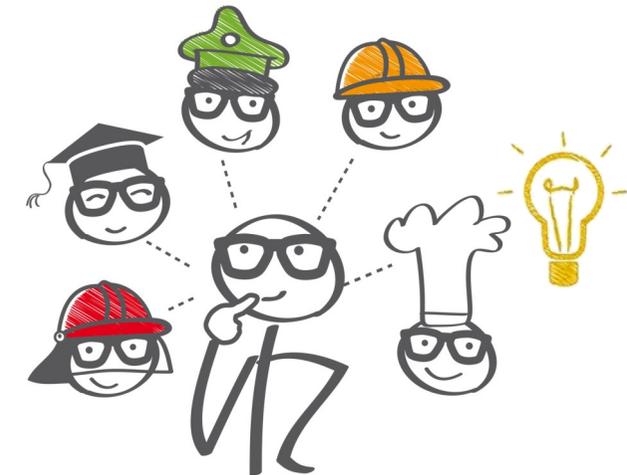
Stadtverkehr-Haltestellen:

Kauerndorfer Allee
(Linie K)

Offenburger Allee
(Linien S, Z)



Neue Kompetenzen in Gastronomie und Küche



Perspektive Job - Nutzen Sie Ihr Potential!

Wir richten uns mit diesem Angebot an arbeitsuchende ArbeitnehmerInnen, die sich für den gastronomischen Bereich interessieren oder Kenntnisse auffrischen und erweitern möchten.

Bei uns erhalten Sie das notwendige Grundlagenwissen und wenden es auch praktisch an:

Ohne Handwerkszeug gelingt das beste Rezept nicht

- Vermittlung, Bestimmung der Hygiene
- Handhabung der Arbeitsmittel
- Ernährungsphysiologie

Kalte Küche - Das Auge isst mit

- Vorspeisen
- Salate und kalte Platte

Kreative Suppenvielfalt

- Suppen - von süß bis herzhaft

So schaffen Sie den Einstieg

Eine süße Verführung

- Süßspeisen
- Patisserie
- exotische Früchte

Küchentrends

- vegetarisch
- vegan
- Vollwertig

Fleisch- und Fischgerichte

- Neues und Altbewährtes in der Zubereitung von Fleisch und Fisch

Über den Tellerrand geschaut

- Arbeiten im Service

Auf die Würze kommt es an

- Kräuter

Menüs - nicht nur zum festlichen Anlass

- Fantasievoll, saisonal und regional kreiert



Mit dieser Weiterbildung geben wir Ihnen die Möglichkeit, sich ergänzendes Fachwissen für den Küchenbereich anzueignen oder vorhandene Kenntnisse und Fertigkeiten zu festigen. Grundlage hierfür ist der individuelle Bildungsplan. Ihre beruflichen Einsatzmöglichkeiten werden dadurch verbessert.

Verbessern Sie mit uns Ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt!

Unsere professionellen Anleiter und Dozenten bringen ihre jahrelangen Erfahrungen ein, um Sie im Bereich Küchentechnik fit zu machen.