

Küche mit Pfiff

Wir richten uns mit diesem Angebot an arbeitssuchende Arbeitnehmer aus dem Bereich Küche mit unterschiedlich ausgeprägtem Kenntnisstand.

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 Einsatzmöglichkeiten werden dadurch verbessert.

Inhalte der Weiterbildung sind u.a.:

- Ohne Handwerkszeug gelingt das beste Rezept nicht
- Kalte Küche – Das Auge isst mit
- Kreative Suppenvielfalt
- Eine „süße Verführung“
- Küchentrends
- Fleisch und Fischgerichte
- Über den Tellerrand geschaut
- Auf die Würze kommt es an
- Menüs - nicht nur zum festlichen Anlass

- ... und alles in einer freundlichen und individuellen Atmosphäre, bei der Sie im Mittelpunkt stehen.

Am Ende der Weiterbildung erhalten Sie ein Zertifikat.

Beginn:	laufender Einstieg
Dauer:	960 Stunden Fachtheorie/Fachpraxis 160 Stunden betriebliches Praktikum
Kosten:	4,90 € / Unterrichtsstunde
Förderung:	nach § 81 SGB III (Bildungsgutschein) durch die Agentur für Arbeit oder das Jobcenter

Kontakt

**Innova Sozialwerk e.V.
Zschernitzscher Straße 13
04600 Altenburg**

Ihr Ansprechpartner

**Frau Steinberger
Telefon: 03447 – 85 18 0
Telefax: 03447 – 85 18 20
E-Mail: altenburg@innova-pa.de
www.innova-altenburg.de**

Küche mit Pfiff

Wir richten uns mit diesem Angebot an arbeitssuchende Arbeitnehmer aus dem Bereich Küche mit unterschiedlich ausgeprägtem Kenntnisstand.

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 Einsatzmöglichkeiten werden dadurch verbessert.

Inhalte der Weiterbildung sind u.a.:

- Ohne Handwerkszeug gelingt das beste Rezept nicht
- Kalte Küche – Das Auge isst mit
- Kreative Suppenvielfalt
- Eine „süße Verführung“
- Küchentrends
- Fleisch und Fischgerichte
- Über den Tellerrand geschaut
- Auf die Würze kommt es an
- Menüs - nicht nur zum festlichen Anlass

- ... und alles in einer freundlichen und individuellen Atmosphäre, bei der Sie im Mittelpunkt stehen.

Am Ende der Weiterbildung erhalten Sie ein Zertifikat.

Beginn:	laufender Einstieg
Dauer:	960 Stunden Fachtheorie/Fachpraxis 160 Stunden betriebliches Praktikum
Kosten:	4,90 € / Unterrichtsstunde
Förderung:	nach § 81 SGB III (Bildungsgutschein) durch die Agentur für Arbeit oder das Jobcenter

Kontakt

**Innova Sozialwerk e.V.
Zschernitzscher Straße 13
04600 Altenburg**

Ihr Ansprechpartner

**Frau Steinberger
Telefon: 03447 – 85 18 0
Telefax: 03447 – 85 18 20
E-Mail: altenburg@innova-pa.de
www.innova-altenburg.de**