

Kursinformation

Bei dieser Fortbildung handelt es sich um eine berufliche Qualifizierung im Gastgewerbe.

Sie haben keine abgeschlossene Berufsausbildung, aber Sie haben Interesse an einer Tätigkeit im Gastgewerbe?

Sie haben sich gleichzeitig zum Ziel gesetzt, einen anerkannten Berufsabschluss in Deutschland zu erwerben weil Sie wissen, dass man mit einer guten Ausbildung deutlich bessere Chancen auf dem Arbeitsmarkt hat?

Unser Kursangebot bietet Ihnen über der Baustein „Grundlagen Küche“ (TQ 2A) einen Einstieg in den Beruf als „Fachkraft im Gastgewerbe (IHK)“. Wenn Sie noch den anschließenden Baustein „Service“ (TQ 2B) besuchen, legen Sie eine gemeinsame Prüfung der Teilqualifikation 2 ab, die landesweit anerkannt wird.

Der Kurs richtet sich an Teilnehmer mit Deutschkenntnissen ab dem Niveau A2, die sich eine Arbeitsaufnahme im Service oder in der Küche vorstellen können. Insbesondere runden praktische Inhalte den Kurs ab.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit und gerne zur Verfügung.

Wir beraten Sie gerne.

*Seit 20 Jahren
PersonaPlan verbindet*

Wir über uns

Die Firma PersonaPlan GmbH wurde 1995 in Singen gegründet und bietet im süddeutschen Raum marktorientierte Personaldienstleistungen an.

Wir führen seit 20 Jahren geförderte Weiterbildungen mit einer großen Anzahl **zertifizierter Module und Maßnahmen** aus den verschiedensten Bereichen durch.

Ob **kaufmännische** oder **gewerblich/technische Qualifizierungen, Sprachen oder IT/EDV-Fortbildungen, Qualifizierungen im HoGa-Bereich oder im Gesundheitswesen** - bei uns finden Sie garantiert Ihr Erfolgs-Seminar.

Unsere innovativen, aktuellen und zertifizierten Weiterbildungsangebote sind auf die Arbeitsmärkte abgestimmt.

Höchste Qualität, die Sie weiterbringt.



Netzwerk  **Fortbildung**

PersonaPlan
Gesellschaft für Personalplanung mbH

Anmeldung und Beratung:

Schulungszentrum Singen Telefon: 07731 9567-57
Widerholdstraße 50 B Telefax: 07731 9567-67
78224 Singen E-Mail: schulung@personaplan.de

Ihr Sprungbrett in den Job

Fit für die Gastronomie

**Teilqualifizierung 2
„Grundlagen Küche“
aus dem Berufsbild
„Fachkraft im Gastgewerbe (IHK)“**



PersonaPlan

Personalleasing • Personalvermittlung • Personalschulung

PersonaPlan Schulungszentren

Kursinformationen

Kursbeginn

- **Herbst 2019**
im Schulungszentrum Singen
- **Frühjahr/ Herbst 2019**
im Schulungszentrum Lindau

Kurszeiten

Montag bis Freitag, 08:15 – 16:15 Uhr
Dauer: 3,5 Monate inklusive Praktikum

Auf der Suche nach der Praktikumsstelle sind wir Ihnen selbstverständlich behilflich. Wir werden Sie auch während des Praktikums unterstützen und stehen als Ansprechpartner zur Verfügung.

Kursgebühren

Unsere Fortbildungsangebote sind zertifiziert. Fragen Sie bei Ihrer örtlichen Agentur für Arbeit oder Jobcenter nach einer möglichen Förderung.

Lehrmaterial

Wir stellen Ihnen zahlreiche Unterlagen zur Verfügung.

Kursanmeldung

Wir bitten um rechtzeitige telefonische Anmeldung in unserem Schulungssekretariat.
Telefon: 07731 95 67-57

Voraussetzungen:

Neben ausreichenden Deutschkenntnissen auf mindestens A2-Niveau ist der Abschluss der TQ1 „Grundlagen der Gastronomie“ Voraussetzung an der Teilnahme in der Maßnahme:

- Einführung in die Branche der Gastronomie und Hotellerie
- Berufsbild
- Betriebsorganisation

Kursinhalte TQ2 (Küche, Service, Auszug)

- Arbeitsmittel in Küche
- Grundlagen des Lebensmittelrechts wie z.B. HACCP-Konzept, Hygienevorschriften, Umweltschutz
- Grundlagen der Ernährungslehre
- Unfallverhütung, Erste Hilfe, Berufsgenossenschaft, Gesundheitsschutz
- Grundtechniken in der Küche, vorbereitende Arbeiten
- Garungsarten, Garzeiten
- Zubereitung von Nahrungsmitteln
- Lebensmittelkunde / Speisentechnologie
- Das Arbeiten im Restaurant
- Gastorientiertes Handeln
- Korrespondierende Getränke
- Berufsbezogenes Deutsch in der Gastronomie
- Praktisches Arbeiten

Sie erhalten bei erfolgreicher Kursteilnahme ein Trägerzertifikat und erhalten von der IHK eine Bescheinigung mit der Anerkennung der berufsanschlussfähigen Teilqualifikation TQ2.

Wir nehmen uns Zeit für Ihre Fragen.

Das Seminar im Überblick:

Inhalt des Kurses ist die theoretische aber auch praktische Kenntnisvermittlung im Service- und Küchenbereich. In unserer schulungseigenen Küche und unserem Schulungsrestaurant werden die theoretischen Kenntnisse in die Praxis umgesetzt.

Wir führen diesen Kurs mit erfahrenen Dozenten durch, die auf eine mehrjährige Berufspraxis im Gastgewerbe zurückblicken.

Ein Praktikum im Anschluss vertieft die erworbenen Kenntnisse und dient als weitere Vorbereitung für eine dauerhafte Arbeitsaufnahme.

Nehmen Sie Kontakt zu unserem PersonaPlan Schulungszentrum auf und vereinbaren Sie einen **unverbindlichen Beratungstermin**.

Wir freuen uns auf Sie!



Erfolgreich miteinander arbeiten!

PersonaPlan Schulungszentren