

Hotel und Gastronomie

Grundlagen-Qualifizierung - "Fit für die Küche"

 bildungsmarkt.de/bildungsangebote/grundlagen-qualifizierung-fit-fuer-die-gastronomie-kueche

Ihre Chance auf eine berufliche Perspektive in der Küche

Unsere 4-monatige Qualifizierung im Bereich Küche

Wir bieten Erwachsenen ab 25 Jahren – unabhängig von ihrer bisherigen Berufserfahrung – die Möglichkeit, einen neuen beruflichen Weg in der Küche einzuschlagen. In einem praxisnahen Ausbildungsumfeld vermitteln wir die Grundlagen der Arbeit in der Küche, ergänzt durch leicht verständliche theoretische Inhalte.

Gut zu wissen:

Die Qualifizierung kann bei Bedarf mit einer **berufsbezogenen Sprachförderung** kombiniert werden!

Nutzen Sie die Chance auf eine sinnvolle berufliche Perspektive und melden Sie sich bei uns. Wir begleiten Sie auf Ihrem Weg in die Küchenwelt – praxisnah, individuell und zukunftsorientiert.



Mit einem Klick zur Beratung!

Bildungsbereich

Grundlagen-Qualifizierung

Berufe

Hotel und Gastronomie

Finanzierung

Bildungsgutschein

Dauer

4 Monate

Beginn

Jederzeit möglich

Umfang

24 Stunden pro Woche (Teilzeit)

Abschluss

Teilnahmebescheinigung

Berater*innen

Jacqueline Glöckler

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa

Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

[+4930554403511](tel:+4930554403511)

[+491734627935](tel:+491734627935)

jgloeckler@bildungsmarkt.org

Inhaltliche Schwerpunkte

- Vorbereitung und Verarbeitung von **Lebensmitteln**
- Grundlegende **Koch- und Schneidetechniken**
- **Hygienevorschriften** und ihre Umsetzung
- Organisation und Sauberkeit in der **Küchenumgebung**
- Arbeiten im Team: **Koordination und Kommunikation**
- Wissen über **Zutaten, Rezepte und Lagerung**

Ablauf

- Praxisnahe Schulung in unseren Ausbildungsrestaurants durch qualifiziertes Fachpersonal
- 4 Tage pro Woche
- **Tagesstruktur:** 6 Stunden (5 Stunden Praxis, 1 Stunde Theorie)
- **Zertifikat** oder Teilnahmebescheinigung bei vorzeitigem Abbruch
- Unterstützung beim Übergang in den Beruf oder in eine Umschulung
- Persönliche Betreuung und Beratung während der gesamten Qualifizierung

Sie sind

- über 25 Jahre Jahre alt
- interessiert am Bereich Küche und Kochen
- körperlich fit
- arbeitslos oder von Arbeitslosigkeit bedroht
- im Besitz von Deutschkenntnissen auf dem Niveau B1

Ihre Chancen im Anschluss

Nach erfolgreicher Teilnahme und ausreichenden Sprachkenntnissen können Sie:

- Eine **Umschulung zur Fachkraft Küche** beginnen
- Sich zum Koch/Köchin weiterqualifizieren

Qualifizierungsort

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa
Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

Qualifizierungsort

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum
stadionterrassen

Jesse-Owens-Allee 2, 14053 Berlin (Charlottenburg)

Qualifizierungsort

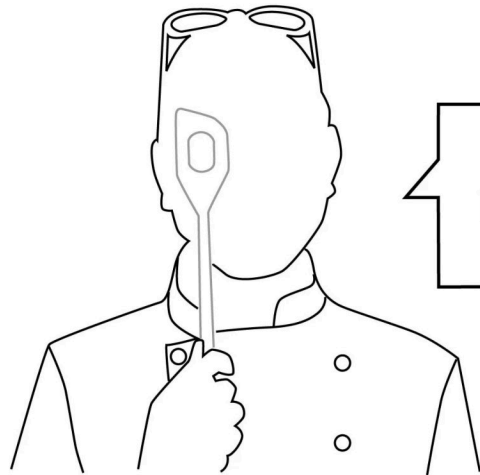
kiezküchen gastronomie & bildungszentrum cantina
Storkower Straße 134, 10407 Berlin (Prenzlauer Berg)

Zertifizierungsnummer

M-10751-026-003

Träger





Hotel und Gastronomie

Grundlagen-Qualifizierung – „Fit für den Service“

 bildungsmarkt.de/bildungsangebote/grundlagen-qualifizierung-fit-fuer-die-gastronomie-service

Unsere 4-monatige Qualifizierung im Bereich Service

Wir bieten Erwachsenen ab 25 Jahren – unabhängig von ihrer bisherigen Berufserfahrung – die Möglichkeit, einen neuen beruflichen Weg in der Gastronomie einzuschlagen. In einem praxisnahen Ausbildungsumfeld vermitteln wir die Grundlagen der Arbeit im Service, ergänzt durch leicht verständliche theoretische Inhalte.

Gut zu wissen:

Die Qualifizierung kann bei Bedarf mit einer berufsbezogenen **Sprachförderung** kombiniert werden.

Inhaltliche Schwerpunkte

- Professioneller **Umgang mit Gästen** und kompetente Beratung
- **Servieren** von Speisen und Getränken
- **Kassieren** und sichere Abrechnung
- Wissen zu **Speisen, Getränken** und **Zubereitungstechniken**
- Gestaltung und Pflege ansprechender **Gasträume**
- Einhaltung aller wichtigen **Hygienebestimmungen**



Mit einem Klick zur Beratung!

Bildungsbereich

Grundlagen-Qualifizierung

Berufe

Hotel und Gastronomie

Finanzierung

Bildungsgutschein

Dauer

4 Monate

Beginn

flexibel

Umfang

24 Stunden pro Woche (Teilzeit)

Einstieg

Februar

Abschluss

Teilnahmebescheinigung

Berater*innen

Jacqueline Glöckler

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa

Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

[+4930554403511](tel:+4930554403511)

Ablauf

- Qualifizierung in einem unserer Ausbildungsrestaurants durch qualifiziertes Fachpersonal
- 4 Tage pro Woche
- 6 Stunden täglich (5 Stunden Praxis, 1 Stunde Theorie)
- Zertifikat oder Teilnahmebescheinigung bei vorzeitigem Abbruch
- Bewerbungstraining und Unterstützung beim Übergang in den Beruf
- Persönliche Betreuung und Beratung während der gesamten Qualifizierung

Sie sind

- über 25 Jahre alt
- interessiert am Gastronomie- und Servicebereich
- körperlich fit
- arbeitslos oder von Arbeitslosigkeit bedroht

Ihre Chancen im Anschluss

Nach erfolgreicher Teilnahme und ausreichenden Sprachkenntnissen können Sie:

- Eine **Umschulung zur Fachkraft für Gastronomie** beginnen
- Sich zur **Fachkraft für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie** weiterqualifizieren

[+491734627935](tel:+491734627935)

jgloeckler@bildungsmarkt.org

Qualifizierungsort

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa
Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

Qualifizierungsort

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum
stadionterrassen
Jesse-Owens-Allee 2, 14053 Berlin (Charlottenburg)

Zertifizierungsnummer

M-10751-026-002

Träger



Grundlagenqualifizierung – „Fit für die Gastro“

 bildungsmarkt.de/bildungsangebote/grundlagenqualifizierung-fit-fuer-die-gastro



Unsere 4-monatige Qualifizierung in den Bereichen **Service und Küche**: Für alle, die das **Berufsfeld Gastronomie** aus verschiedenen Perspektiven kennenlernen wollen.

Wir bieten Erwachsenen ab 25 Jahren – unabhängig von ihrer bisherigen Berufserfahrung – die Möglichkeit, einen neuen beruflichen Weg in der Gastronomie einzuschlagen. In einem **praxisnahen Ausbildungsumfeld** vermitteln wir die Grundlagen der Arbeit im Service und in der Küche, ergänzt durch leicht verständliche theoretische Inhalte.

Gut zu wissen:

Die Qualifizierung kann bei Bedarf mit einer **berufsbezogenen Sprachförderung** kombiniert werden.

Inhaltliche Schwerpunkte

Service:

- Umgang mit Gästen und kompetente Beratung
- Servieren von Speisen und Getränken
- Kassieren und Abrechnung
- Wissen zu Speisen, Getränken und Zubereitungstechniken

Küche:

- Vorbereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln
- Grundlegende Koch- und Schneidetechniken
- Organisation und Sauberkeit in der Küche
- Wissen über Zutaten, Rezepte und Lagerung

Bildungsbereich

Grundlagen-Qualifizierung

Berufe

Hotel und Gastronomie

Finanzierung

Bildungsgutschein

Dauer

4 Monate

Beginn

flexibel

Umfang

24 Stunden pro Woche

Einstieg

laufend

Abschluss

Teilnahmebescheinigung

Berater*innen

Jacqueline Glöckler

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa

Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

[+4930554403511](tel:+4930554403511)

[+491734627935](tel:+491734627935)

jgloeckler@bildungsmarkt.org

Qualifizierungsort

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa

Atzpodienstr. 45, 10365 Berlin (Lichtenberg)

Zertifizierungsnummer

M-10751-026-001E

Träger



- Arbeiten im Team: Koordination und Kommunikation

Ablauf

- Praxisnahe Schulung in unseren Ausbildungsrestaurants durch qualifiziertes Fachpersonal
- 4 Tage pro Woche
- Tagesstruktur: 6 Stunden (5 Stunden Praxis, 1 Stunde Theorie)
- Zertifikat oder Teilnahmebescheinigung bei vorzeitigem Abbruch
- Unterstützung beim Übergang in den Beruf in eine Umschulung
- Persönliche Betreuung und Beratung während der gesamten Qualifizierung

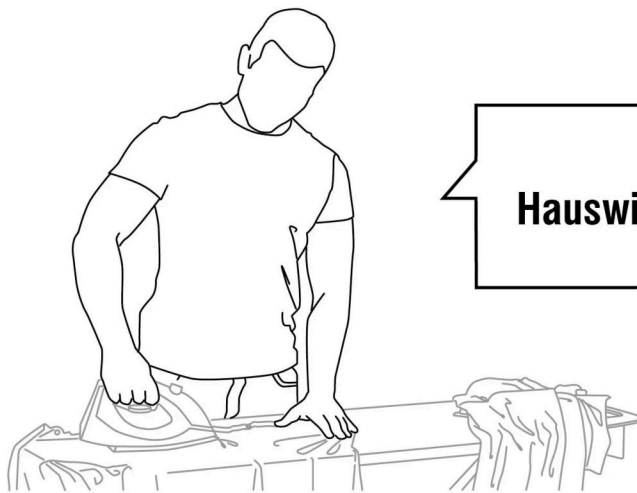
Sie sind

- über 25 Jahre alt
- interessiert an den Bereichen Küche und Service
- körperlich fit
- arbeitslos oder von Arbeitslosigkeit bedroht
- im Besitz von Deutschkenntnissen auf dem Niveau B1

Ihre Chancen im Anschluss

Nach erfolgreicher Teilnahme und mit ausreichenden Sprachkenntnissen können Sie:

- eine Umschulung zur **Fachkraft Küche** oder **Fachkraft Gastronomie** beginnen
- sich zum **Koch*Köchin** oder **Fachmann*frau** für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie weiterqualifizieren



Hauswirtschaft

Grundlagen-Qualifizierung Fit für die Hauswirtschaft

bildungsmarkt.de/bildungsangebote/grundlagen-qualifizierung-fit-fuer-die-hauswirtschaft

Ziel der 4-monatigen Qualifizierung ist es, Erwachsenen ab 25 Jahren mit und ohne Berufserfahrung im Berufsfeld Hauswirtschaftliche Dienstleistung die Chance auf eine neue und sinnvolle berufliche Perspektive zu geben. In einer praxisorientierten Qualifizierung werden die Grundlagen der Hauswirtschaft im Bereich Raum- und Textilpflege vermittelt, begleitet durch gut verständliche theoretische Inhalte.

Inhaltliche Schwerpunkte

- Planung von Maßnahmen zur Textilreinigung, -desinfektion und -pflege
- Planung und Durchführung der Reinigung und Pflege von Räumen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten
- Planung hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse
- Durchführung von Arbeitsaufgaben und Kontrolle sowie Dokumentation der Arbeitsergebnisse

Ablauf

- Qualifizierung in einem unserer Ausbildungsrestaurants durch qualifiziertes Fachpersonal, orientiert am Ausbildungsrahmenplan



Mit einem Klick zur Beratung!

Bildungsbereich

Grundlagen-Qualifizierung

Berufe

Hauswirtschaft

Finanzierung

Bildungsgutschein

Dauer

4 Monate

Beginn

Einstieg jederzeit möglich

Umfang

4 Tage pro Woche, 24 Stunden

Abschluss

Zertifikat/Teilnahmebescheinigung

Berater*innen

Jacqueline Glöckler

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa

Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

[+4930554403511](tel:+4930554403511)

[+491734627935](tel:+491734627935)

jgloeckler@bildungsmarkt.org

- praxisorientierte Qualifizierung mit theoretischen Anteil (6 Stunden täglich, davon 5 Stunden Praxis und 1 Stunde Theorie)
- Zertifikat bzw. Teilnahmebescheinigung für abgeschlossene Qualifizierungsinhalte bei vorzeitiger Beendigung
- Bewerbungstraining
- Unterstützung beim Übergang in Arbeit
- persönliche Betreuung und fachliche Beratung während der gesamten Qualifizierung

Qualifizierungsort

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa
Atzpodienstraße 45-46, 10365 Berlin (Lichtenberg)

Qualifizierungsort

kiezküchen gastronomie & bildungszentrum alte mensa
Storkower Straße 134, 10407 Berlin (Prenzlauer Berg)

Träger



Sie sind

- über 25 Jahre alt
- arbeitslos bzw. von Arbeitslosigkeit bedroht oder Rehabilitand*in
- interessiert an einer Qualifizierung im hauswirtschaftlichen Bereich
- ausreichende Deutschkenntnisse (mind. B1)
- Kombination mit berufsbezogener Sprachförderung möglich

Ihre Chancen im Anschluss

Nach erfolgreicher Teilnahme und mit ausreichenden Sprachkenntnissen ist eine Fortsetzung zur Umschulung zum*r Hauswirtschafter*in möglich