



## Küchenassistent/-in

**Die Qualifizierung kann bei gegebenen Voraussetzungen über einen Bildungsgutschein der Agentur für Arbeit/des Jobcenter gefördert werden!**

Zugangsvoraussetzungen:	Interesse für das Berufsfeld, grundlegende Kompetenz der deutschen Sprache (ca. A2) <b>Diese Maßnahme ist auch für Geflüchtete geeignet!</b>																																										
Lehrgangsorte:	ÜAZ Bauwirtschaft Frankfurt (Oder) Am Erlengrund 20 15234 Frankfurt (Oder)																																										
Lehrgangsform:	Vollzeit																																										
Teilnehmerzahl:	max. 15 Teilnehmerplätze																																										
Lehrgangsdauer:	12 Monate (2103 UE)																																										
Lehrgangstermine:	Laufender Einstieg nach Absprache möglich																																										
Lehrgangsgebühren:	insg. 10.554,11 €																																										
Lehrgangsinhalt:	<table><tr><td><u>Arbeiten in der Küche</u></td><td><u>20 Wo (947 UE)</u></td></tr><tr><td colspan="2">- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</td></tr><tr><td colspan="2">- Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</td></tr><tr><td colspan="2">- Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden</td></tr><tr><td colspan="2">- einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten</td></tr><tr><td colspan="2">- vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten</td></tr><tr><td colspan="2">- einfache Speisen nach Vorgabe anrichten</td></tr><tr><td colspan="2">- bei der Produktpräsentation mitwirken</td></tr><tr><td><u>Arbeiten im Service</u></td><td><u>10 Wo (473 UE)</u></td></tr><tr><td colspan="2">- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf</td></tr><tr><td colspan="2">- Kenntnisse über Service- und Tischausstattung</td></tr><tr><td colspan="2">- Reinigung und Pflege von Raum- und Tischausstattung</td></tr><tr><td colspan="2">- einfache Gedecke eindecken</td></tr><tr><td colspan="2">- Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken</td></tr><tr><td colspan="2">- Speisen und Getränke servieren und ausheben</td></tr><tr><td><u>Arbeiten in der Warenwirtschaft</u></td><td><u>4 Wo (189 UE)</u></td></tr><tr><td colspan="2">- Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten</td></tr><tr><td colspan="2">- Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern</td></tr><tr><td colspan="2">- Lagerbestände kontrollieren</td></tr></table> <p>Diese Weiterbildungsbereiche enthalten neben den fachlichen Inhalten zusätzlichen Unterricht in den Bereichen Hygiene, Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutz, Fachsprache, Kommunikation, rechtliche Grundlagen und Arbeits- und Lebenskultur.</p> <table><tr><td><u>Bewerbungstraining</u></td><td><u>2 Wo (104 UE)</u></td></tr><tr><td><u>Betriebliches Praktikum</u></td><td><u>10 Wo (390 UE)</u></td></tr></table>	<u>Arbeiten in der Küche</u>	<u>20 Wo (947 UE)</u>	- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung		- Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen		- Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden		- einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten		- vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten		- einfache Speisen nach Vorgabe anrichten		- bei der Produktpräsentation mitwirken		<u>Arbeiten im Service</u>	<u>10 Wo (473 UE)</u>	- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf		- Kenntnisse über Service- und Tischausstattung		- Reinigung und Pflege von Raum- und Tischausstattung		- einfache Gedecke eindecken		- Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken		- Speisen und Getränke servieren und ausheben		<u>Arbeiten in der Warenwirtschaft</u>	<u>4 Wo (189 UE)</u>	- Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten		- Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern		- Lagerbestände kontrollieren		<u>Bewerbungstraining</u>	<u>2 Wo (104 UE)</u>	<u>Betriebliches Praktikum</u>	<u>10 Wo (390 UE)</u>
<u>Arbeiten in der Küche</u>	<u>20 Wo (947 UE)</u>																																										
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung																																											
- Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen																																											
- Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden																																											
- einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten																																											
- vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten																																											
- einfache Speisen nach Vorgabe anrichten																																											
- bei der Produktpräsentation mitwirken																																											
<u>Arbeiten im Service</u>	<u>10 Wo (473 UE)</u>																																										
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf																																											
- Kenntnisse über Service- und Tischausstattung																																											
- Reinigung und Pflege von Raum- und Tischausstattung																																											
- einfache Gedecke eindecken																																											
- Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken																																											
- Speisen und Getränke servieren und ausheben																																											
<u>Arbeiten in der Warenwirtschaft</u>	<u>4 Wo (189 UE)</u>																																										
- Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten																																											
- Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern																																											
- Lagerbestände kontrollieren																																											
<u>Bewerbungstraining</u>	<u>2 Wo (104 UE)</u>																																										
<u>Betriebliches Praktikum</u>	<u>10 Wo (390 UE)</u>																																										
Nachweis:	Teilnahmebescheinigung																																										
Ansprechpartner Frankfurt (O.):	Frau Moos Tel. 0335/4140-117 Email: <a href="mailto:a.moos@bfw-bb.de">a.moos@bfw-bb.de</a>																																										