

Fördermöglichkeiten

Diese Maßnahme wird finanziert durch die

 **Bundesagentur für Arbeit**
Agentur für Arbeit Passau

und  **jobcenter**
Passau-Stadt

und  **jobcenter**
Passau Land

Bei Vorliegen der Voraussetzungen für die individuelle Förderung nach dem SGB III oder SGB II trägt Ihre zuständige Agentur für Arbeit / Ihr Jobcenter die Lehrgangskosten.

– Bildungsgutscheine können eingelöst werden –

Für den Fall, dass eine Förderung nach dem SGB III oder SGB II nicht erfolgt, wird Ihnen ein Rücktrittsrecht eingeräumt. Kosten entstehen hierbei nicht.

Maßnahmedauer / Termine

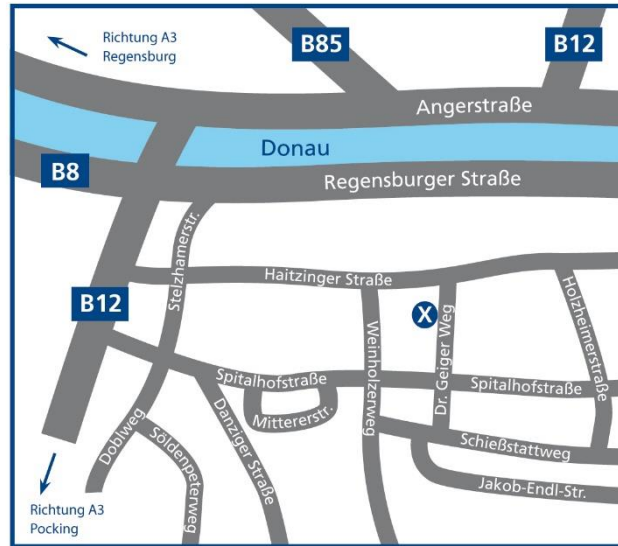
Dauer	4,6 Monate
Unterrichtseinheiten	619 UE + 140 Std. Praktikum
Eintrittstermine	In der Regel am 1. Montag im Monat

Laufender Einstieg nach Absprache mit der Agentur für Arbeit bzw. dem Jobcenter möglich.

Unterrichtszeiten

Montag bis Donnerstag:	18.00 - 16.00 Uhr
Freitag:	8.00 - 13.00 Uhr
4wöchiges Praktikum*	Ø 7 Std./Tag mind. 140 Std.

Maßnahmeort/Anfahrt



Dr.-Geiger-Weg 4, 94032 Passau

Erreichbar mit den Buslinien 5/6, 7 und K4,
Haltestelle Dr.-Geiger-Weg
Kostenlose Parkmöglichkeit am Haus

Ihr Ansprechpartner

Klaus Reitmeier
Küchenmeister

Tel. 0851 851706-132
reitmeier@ebiz-gmbh.de
Fax 0851 851706-116



Dr.-Geiger-Weg 4 · 94032 Passau
info@ebiz-gmbh.de · www.ebiz-gmbh.de

Zertifizierter
Träger nach
AZAV durch



343768
und
ISO 29990:2010



Qualifizierung zum/zur Küchenhelfer/in

Vollzeit
laufender Einstieg
Passau

Zielgruppe/Teilnahmevoraussetzungen

- Arbeitslose und von Arbeitslosigkeit bedrohte Ungelernte mit Interesse an der Aufnahme einer Tätigkeit im Gastronomiebereich mit Schwerpunkt Küche.
- Es ist keine abgeschlossene Berufsausbildung vorausgesetzt
- mathematische Grundlagen
- Grundlagen der deutschen Sprache in Wort und Schrift
- Grundlagen der Allgemeinbildung
- persönlicher Hygiene- und Ordnungssinn
- manuelles Geschick
- die für die Tätigkeit körperliche und gesundheitliche Eignung
- Migrantinnen und Migranten mit ausreichenden Deutschkenntnissen
- Küchenkräfte mit praktischer Erfahrung finanziert z. B. über das Qualifizierungschancengesetz (ehemalige WeGebAU-Programm) der Arbeitsagentur
- Engagement, Arbeitsfähigkeit und Verfügbarkeit für den Arbeitsmarkt

Lehrgangsinhalte

Die Ausbildung findet sehr praxisnah in unserem Übungsrestaurant statt. Gekocht wird in unserer komplett eingerichteten Gastronomieküche. Unsere Speisekarte variiert jeden Tag. Wir bereiten alle Gerichte aus frischen regionalen saisonalen Produkten nach den Regeln der gehobenen Gastronomie zu.

Bei erfolgreichem Abschluss erhalten die Absolventen ein Teilnahmezertifikat.

Teilnehmer, die geeignet oder die in der Lage sind, können bei uns im Hause ein Zertifikat über die DAZG erwerben.

akkreditiert nach



Lehrgangsinhalte Basiswissen

- **Hygienisches Verhalten in der Küche**
Personal-, Produkt-, Betriebshygiene
- **HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)**
Lebensmittelmikrobiologie, Kritische Bereiche, Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel, Gesundheitszeugnis (Eine Erklärung bzw. Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 IfSG kann bei Nichtvorliegen erworben werden.)
- **Arbeitssicherheit**
Gefahrenbereiche, Erste Hilfe, Brandgefahr
- **Umweltschutz**
Einsparungen an Energie, Mülltrennung, Recycling
- **Maschinen und Geräte**
Fachliche Unterweisung, Handhabung, Reinigung, Pflege
- **Reinigung und Pflege von Räumen, Arbeitsplätzen, Geschirr und Geräten**
Welche Reinigungsmittel, welche Desinfektionsmittel, welche Reinigungsgeräte
- **Lebensmittelbestandteile und Eigenschaften**
Lebensmittel und Nährstoffe, Ballaststoffe, Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß, Vitamine
- **Technologischer Prozess der Speisenherstellung**
Die 4 Hauptabteilungen in der Küche, Garen von Lebensmitteln, Kochen, Dünsten, Pochieren, Schmoren und Braten
- **Wareneingangskontrolle und Lagerung**
Warenannahme, Mängel bei der Warenannahme, Lieferscheinkontrolle, MHD – Verbrauchsdatum, FiFo (first in first out), Lagerung von Lebensmitteln, Temperatur in den Kühlräumen, Sauberkeit und Ordnung im Lager

Lehrgangsinhalte Arbeiten in der Küche

Arbeiten mit den Lebensmitteln und Speisenzubereitung

- **Vorspeisen – Salat**
Salat vorbereiten, Putzen, Waschen
Rohkostsalat, Gemüsesalate
Marinaden und Dressing
Vorspeisen aus Fisch, Geflügel, Fleisch
- **Zubereitung von Beilagen**
Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Knödeln
- **Suppenherstellung**
Fleisch- und Knochenbrühe, Gebundene Suppen, Suppeneinlagen
- **Zubereitung von Fleisch- und Fischgerichten**
Kurzbraten und Grillen, Braten im Rohr, Schmoren, Dünsten, Backen, Kochen
- **Einblicke in die Welt der Soßen**
Helle Grundsoßen, Braune Grundsoßen, Mayonnaise
- **Gemüse** verarbeiten und zubereiten
- **Dessert und Süßspeisen**
- **Küchenfachausdrücke**
Die gebräuchlichsten Ausdrücke
- **Grundkenntnisse im Restaurant**
Der gedeckte Tisch, Eindecken eines 3-Gang-Menü, Servietten falten
- **Menükunde**
Speisenfolge, Speisenzusammenstellung

Sonstiges

Benötigte **Unterrichts- und Verbrauchsmaterialien, sowie Arbeitskleidung** werden von der ebiz gmbh zur Verfügung gestellt.

Der Unterricht findet in der Regel in **Gruppen** bis 15 Teilnehmer statt.