



Bildungsvereinigung
ARBEIT UND LEBEN
Niedersachsen

2019

BERUFLICHE BILDUNG

Eignungsfeststellung · Umschulung · Fortbildung

Gastronomie und Hauswirtschaft

Göttingen 2019



Qualitätstestiert
bis 26.04.2020

Zugelassen
nach AZAV

ZEIT FÜR BILDUNG

Ihre Berufsperspektive in Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Hauswirtschaft

Aufgrund des demografischen Wandels geht vielen Betrieben in Deutschland der berufliche Nachwuchs aus und damit fehlen zukünftig auch die dringend benötigten Fachkräfte. So gut wie heute waren deshalb die Chancen auch für Neueinsteiger in die Gastronomieberufe und die Hauswirtschaft noch nie. Das gilt sowohl in Südniedersachsen als auch in allen anderen Regionen Deutschlands.

Die größten Chancen und die besten Perspektiven haben natürlich all diejenigen, die einen Berufsabschluss als Koch/Köchin oder Restaurantfachmann/-fachfrau erwerben. Aber auch für qualifizierte Helfer gibt es zahlreiche Arbeitsangebote – und das nicht nur als geringfügige Jobs, sondern auch als ganz normale sozialversicherungspflichtige Stellen.

Wir bieten in unserem Bildungszentrum zahlreiche Lehrgänge an für:

- Neueinsteiger in Küche und Service
- Flüchtlinge und andere Menschen mit Migrationshintergrund, die sich eine neue Berufsperspektive in der Gastronomie aufbauen wollen
- arbeitslose Gastronomiefachkräfte mit Berufsabschluss, die ihre Kenntnisse verbessern möchten
- Arbeitslose ohne Berufsabschluss, die bereits in der Gastronomie gearbeitet haben

Melden Sie sich einfach bei uns. Wir beraten Sie gern.



Ludwig Pufal
Leiter Berufliche Bildung
Information/Beratung

Tel. 0551 49507-19
ludwig.pufal@aul-nds.info



Katrin Suchland
Seminarorganisation

Tel. 0551 49507-21
katrin.suchland@aul-nds.info

Inhaltsverzeichnis

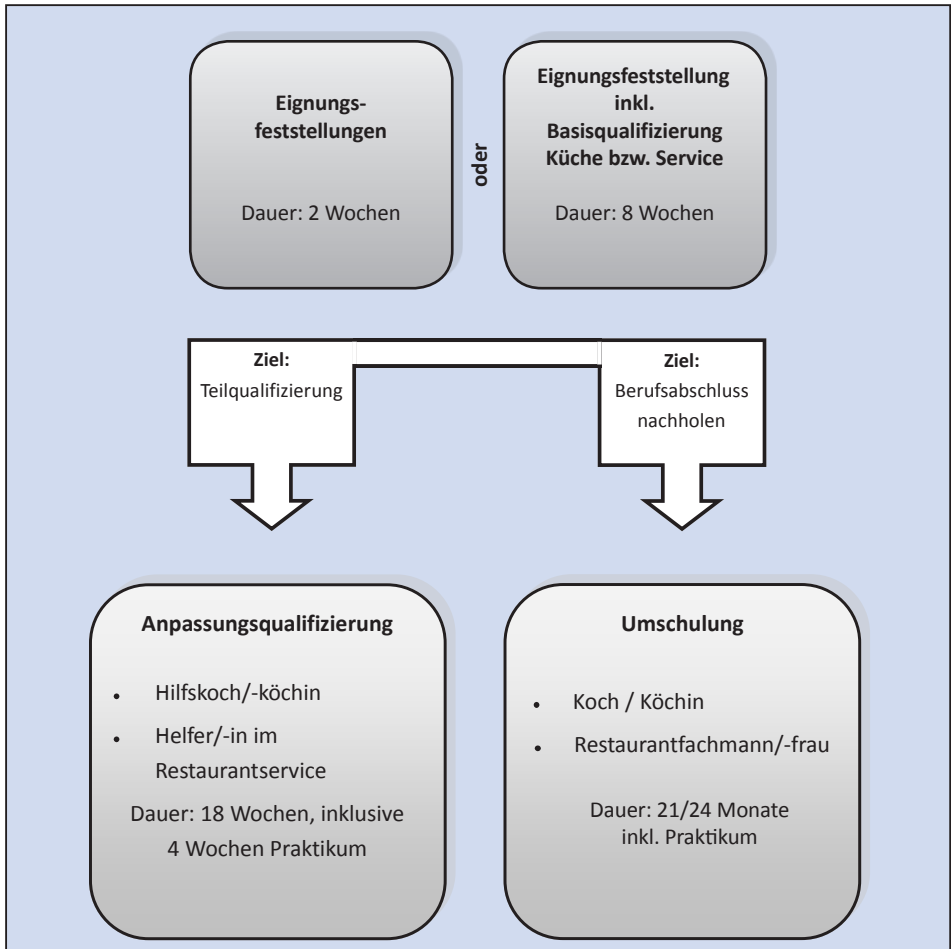
| | |
|--|--------------|
| Qualifizierungspfade in die Gastronomie | 2 |
| Eignungsfeststellungen für Küche und Restaurantservice | 3 |
| Eignungsfeststellung (inkl. Basisqualifizierung Küche / Restaurantservice) | 4 |
| Professionelle Haushaltsführung | 5 |
| Helfer/-in im Restaurantservice | 6 |
| Hilfskoch/Hilfsköchin | 7 |
| Umschulung Koch / Köchin..... | 8 |
| Umschulung Koch / Köchin (inkl. berufsbezogenem Deutsch)..... | 9 |
| Umschulung Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau | 10 |
| Umschulung Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau (inkl. berufsbezogenem Deutsch)..... | 11 |
| Angebote für Arbeitslose ohne Berufsabschluss | 12 |
| Vorbereitung auf die Externenprüfung in den Gastronomieberufen | 13 |
| <i>sowie: Umschulung „Koch / Köchin (IHK)“</i> | <i>8-9</i> |
| <i>sowie: Umschulung „Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau (IHK)“</i> | <i>10-11</i> |
| Wege zurück in den Beruf (Bereich Gastronomieküche) | 14 |
| Wege zurück in den Beruf (Bereich Restaurantservice) | 15 |
| Neue Wege in die Gastronomie | 16 |
| Angebote für Arbeitslose mit Berufsabschluss in der Gastronomie | 17 |
| Arbeiten in der gehobenen Gastronomieküche | 18 |
| Diätetisch geschulter Koch DGE / Diätetisch geschulte Fachkraft DGE | 19 |
| <i>sowie: „Wege zurück in den Beruf“</i> | <i>14-15</i> |
| <i>sowie: „Neue Wege in die Gastronomie“</i> | <i>16</i> |
| Anmeldekarte | 21 |

Qualifizierungspfade in die Gastronomie

Wer eine Berufstätigkeit in einem Hotel, einem Restaurant oder Café oder in der Küche eines Krankenhauses / Altersheims oder einer Betriebskantine / Mensa anstrebt, hat heutzutage, wo zahlreiche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gesucht werden, eigentlich eine 100%ige Chance, diesen Wunsch auch zu verwirklichen.

ARBEIT UND LEBEN bietet die Möglichkeit,

1. die Berufe in der Gastronomie im Rahmen von kurzen Lehrgängen (Eignungsfeststellungen) kennenzulernen und erste Fachkenntnisse zu erwerben.
2. Teilqualifikationen im Rahmen von Helferschulungen in Küche und Service zu erwerben und dann durch ein gezieltes Praktikum einen Arbeitsplatz zu finden.
3. den Berufsabschluss als Koch/Köchin bzw. Restaurantfachmann/-fachfrau im Rahmen einer 21monatigen Umschulung (oder 24monatigen Umschulung, sofern Sie eine Zusatzförderung in Deutsch benötigen) zu erwerben.



Eignungsfeststellungen für die Gastronomie

Im Rahmen von § 45 Abs. 2 SGB III bietet ARBEIT UND LEBEN für die beiden Berufsbereiche Gastronomieküche und Restaurantservice eine eigenständige Eignungsfeststellung mit einer Dauer von jeweils 2 Wochen (= 80 Unterrichtsstunden) an.

Zielgruppe

Die Teilnahme an diesem Maßnahmetyp ist für alle Arbeitslosen geeignet, die sich für die jeweiligen Berufsfelder interessieren, sei es, weil sie dort als Helfer/-in arbeiten möchten oder um an einer Umschulung teilzunehmen, um den Berufsabschluss zu erwerben. Berufserfahrung in diesen Berufsfeldern wird nicht vorausgesetzt.

Lehrgangziel

Durch praxisnahes Ausprobieren sollen die Teilnehmenden die Arbeit im ausgewählten Beruf nahezu im Echtbetrieb kennenlernen. Dadurch sollen sie beurteilen können, ob eine Berufstätigkeit bzw. eine Umschulung im gewünschten Berufsfeld für sie in Frage kommt. Gleichzeitig wird die persönliche und fachliche Eignung durch unsere Ausbilder getestet, um fundierte Empfehlungen für den zukünftigen Berufsweg geben zu können.

| | | |
|--|--|--------------------------------------|
| Termin | Ort | Buchungs-Nr. |
| Beginn jederzeit möglich | Göttingen | 1940003 (Küche) 1940004 (Service) |
| Lehrgangsdauer | Zeiten | |
| 2 Wochen | Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr | |
| Kosten | Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 45 SGB III. | |
| 348,80 € (Küche) 365,60 € (Service) | | |

Eignungsfeststellung für eine Arbeit im Gastgewerbe (inkl. Basisqualifizierung Küche oder Restaurantservice)

Zielgruppe

Die Teilnahme an dieser Maßnahme ist für alle Arbeitslosen / Arbeit-suchenden sinnvoll, die,

- entweder noch niemals in der Küche bzw. im Servicebereich gearbeitet haben, die sich aber für eine Berufstätigkeit als Helfer/-in oder Fachkraft in diesen Bereichen interessieren
- oder bereits Erfahrung als Aushilfe haben und ggf. eine Umschulung für die Küche oder den Service anstreben

Vorausgesetzt werden für die Teilnahme befriedigende Kenntnisse der deutschen Sprache und die gesundheitliche Eignung für eine überwiegend stehende Tätigkeit.

Lehrgangsziele

Die Maßnahme dient

- der Überprüfung der persönlichen und fachlichen Eignung der Teilnehmer für eine Arbeit im Gastgewerbe sowie der Feststellung etwaiger Vermittlungshemmnisse
- der Überprüfung der Ausbildungsfähigkeit für einen gastronomischen Beruf
- der systematischen Vermittlung von Basiskenntnissen der Küche bzw. des Restaurantservice, um dadurch zumindest eine solide Grundlage für eine Helfertätigkeit zu legen
- der Erstellung von branchenüblichen Bewerbungsunterlagen

| Termin | Ort | Buchungs-Nr. |
|--|--|--------------------------------------|
| Beginn jederzeit möglich | Göttingen | 1940005 (Service) 1940006 (Küche) |
| Lehrgangsdauer | Zeiten | |
| 8 Wochen | Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr | |
| Kosten | Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 45 SGB III. | |
| 1.350,40 € (Service) 1.324,80 € (Küche) | | |

Professionelle Haushaltsführung

Zielgruppe

Die Teilnahme an dieser Maßnahme ist für Arbeitslose / Beschäftigte ab 25 Jahren sinnvoll, die hauswirtschaftliche Tätigkeiten - vorrangig in Privathaushalten oder im Pflegebereich - aber auch in Gastronomie-/ Kantinenbetrieben erbringen wollen. Außerdem wendet sich der Lehrgang an Personen, die in der Betreuung älterer und pflegebedürftiger Personen bereits arbeiten oder arbeiten möchten und die neben einer Qualifizierung im Bereich Betreuung auch noch das Spektrum ihrer Einsatzfähigkeit erweitern wollen. Befriedigende Deutschkenntnissen in Sprache und Schrift sind erforderlich.

Lehrgangziel

Ziel dieser Anpassungsqualifizierung ist der Erwerb solider Theorie- und Praxiskenntnisse, um in einem Privathaushalt oder einem Großhaushalt (z.B. in einer Wohngruppe, der Abteilung einer Pflegeeinrichtung) selbstständig hauswirtschaftliche Dienstleistungen erbringen zu können..

Inhalte

- Nahrungsmittelaufbereitung und Speisenzubereitung
- Reinigen und Pflegen
- Gestalten von Räumen und des Wohnumfelds
- Kommunikation mit Kunden, Schriftverkehr, Dokumentation
- Bewerbungstraining
- ein 12-wöchiges Praktikum

Abschluss/Zertifikat

Die Teilnehmer/-innen erhalten eine Teilnahmebescheinigung mit der Lehrgangsbezeichnung „Professionelle Haushaltsführung“. Teilnehmer/-innen, die bereits die Module A, B und E aus der Weiterbildung „Pflegehelfer“ absolviert haben, erhalten zusätzlich noch das Zertifikat „Servicekraft für Seniorenbetreuung und Hauswirtschaft“.

| Termin | Ort | Buchungs-Nr. |
|--|--|---------------------|
| 07.01.2019 - 01.06.2019 | Göttingen | 1940007 |
| 19.08.2019 - 10.01.2020 | Göttingen | 1940008 |
| Lehrgangsdauer | Zeiten | |
| 20 Wochen inkl. 12 Wochen Praktikum | Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr | |
| Kosten | | |
| 1.398,40 € | Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 81 SGB III. | |

Helfer/-in im Restaurantservice

Zielgruppe

Neueinsteiger/-innen im Service-Geschäft sowie Servicekräfte mit geringen Vorkenntnissen (Arbeitslose und Beschäftigte)

Lehrgangsziel

Helfer/-innen im Restaurantservice finden Arbeitsplätze in unterschiedlichen Bereichen des Gastgewerbes: in Restaurants und Schankwirtschaften ebenso wie in Cafés und Bistros. Zu ihren Aufgaben gehört das Arbeiten an der Theke, die Gästeberatung und der Speisen- und Getränkeservice ebenso wie die Erledigung von Hintergrundarbeiten wie das Polieren von Gläsern oder das Eindecken von Tischen.

Dieser Lehrgang vermittelt die erforderlichen Grundkenntnisse, um all diese Tätigkeiten souverän erledigen zu können. Durch das integrierte Praktikum erwerben Sie auch die notwendige Routine und können dadurch auch in Stresssituationen einen „kühlen Kopf“ bewahren.

Inhalte

- Arbeitsschutz, Unfallverhütungsvorschriften und Hygienevorschriften
- Erscheinungsbild und Auftreten der Servicekräfte
- Geräte und Maschinen reinigen und pflegen
- Waren annehmen, überprüfen und einlagern
- Serviettenformen
- Eindecken von Tischen
- Gäste empfangen und sachkundig informieren
- Zubereitung von Heißgetränken
- Bedienung von Zapfanlagen
- Speisen und Getränke servieren

| | | |
|---------------------------------------|--|---------------------|
| Termin | Ort | Buchungs-Nr. |
| Beginn jederzeit möglich | Göttingen | 1940009 |
| Lehrgangsdauer | Zeiten | |
| 18 Wochen inkl. 4 Wochen Praktikum | Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr | |
| Kosten | Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 81 SGB III. | |
| 2.447,20 € | | |

Hilfskoch/Hilfsköchin

Zielgruppe

Neueinsteiger/-innen in die Küche sowie Spülkräfte mit geringen Vorkenntnissen (Arbeitslose und Beschäftigte)

Lehrgangsziel

Betriebe des Hotel- und Gaststättengewerbes suchen nicht nur ausgebildete Köchinnen und Köche, sondern bieten auch zahlreiche Arbeitsplätze für zuverlässige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ohne Berufsabschluss an. **Hilfsköche/Hilfsköchinnen** haben die einfacheren Aufgaben zu erledigen – und davon gibt es genug in der Küche. Dazu gehören die vielen Vorbereitungstätigkeiten (z. B. Salate putzen und zubereiten, Gemüse vorbereiten usw.), die kalte Küche und natürlich auch einfache Kochaufgaben. Selbstverständlich werden sie aber auch um die Arbeit in der Spülküche nicht herum kommen.

Inhalte

- Arbeitsschutz, Unfallverhütungsvorschriften und Hygienevorschriften
- Erscheinungsbild und Auftreten
- Geräte und Maschinen reinigen und pflegen
- Waren annehmen, überprüfen und einlagern
- Aufgaben in der Spülküche
- Richtige Verwendung der Geräte und Maschinen in der Küche
- Vorbereitung von Lebensmitteln / Schnitttechniken
- Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen
- Vorgefertigte Produkte (Convenience) zu einfachen Speisen verarbeiten
- Speisen nach Vorgabe anrichten

| | | |
|---------------------------------------|--|---------------------|
| Termin | Ort | Buchungs-Nr. |
| Beginn jederzeit möglich | Göttingen | 1940010 |
| Lehrgangsdauer | Zeiten | |
| 18 Wochen inkl. 4 Wochen Praktikum | Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr | |
| Kosten | | |
| 2.486,40 € | Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 81 SGB III. | |

Umschulung „Koch / Köchin (IHK)“

Zielgruppe

Arbeitslose und Beschäftigte, die einen neuen Beruf erlernen wollen. Erfahrungen in diesem Berufsbereich sind nicht erforderlich.

Lehrgangsziel

Unsere Vollzeit-Umschulungsmaßnahme hat zum Ziel, alle Kenntnisse und Fertigkeiten zu vermitteln, die benötigt werden, um die Abschlussprüfung der IHK Hannover erfolgreich zu absolvieren und um natürlich auch im betrieblichen Alltag gut bestehen zu können.

Das bedeutet, dass wir den zukünftigen Köchen das theoretische und praktische Rüstzeug mit auf den Weg geben, um hochwertige, geschmackvolle Speisen ökonomisch herstellen und präsentieren zu können. Dazu gehören die Kenntnis der verschiedenen Lebensmittel und deren Verarbeitungsmöglichkeiten, das Trainieren des handwerklichen Geschicks und des guten Geschmacks sowie die Entwicklung von Kreativität bei der Planung und Umsetzung. Leitlinie allen Handelns sind immer die Erwartungen und Ansprüche der Gäste.

Lehrgangsorganisation

Die 21-monatige Umschulung findet im Ausbildungsrestaurant von ARBEIT UND LEBEN in Göttingen statt. Während des Lehrgangs sind insgesamt 20 Wochen Praktikum in fachlich geeigneten Gastronomiebetrieben vorgesehen, die sowohl in der Region Göttingen als auch bundesweit absolviert werden können.

| Termin | Ort | Buchungs-Nr. |
|-------------------------|--|---------------------|
| 15.04.2019 - 20.01.2021 | Göttingen | 1940011 |
| 07.10.2019 - 09.07.2021 | Göttingen | 1940012 |
| Lehrgangsdauer | Zeiten | |
| 21 Monate | Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr | |
| Kosten | Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 81 SGB III. | |
| 11.693,44 € | | |

Umschulung Koch / Köchin (IHK) inkl. berufsbezogenem Deutsch

Zielgruppe

Arbeitslose und Beschäftigte mit Migrationshintergrund, die mindestens über ein Sprachniveau B1 verfügen, die aber für einen erfolgreichen Prüfungsabschluss noch Unterstützung, insbesondere bei der Fachsprache Deutsch, benötigen. Teilnehmen können sowohl Geflüchtete als auch Menschen, die schon länger in Deutschland leben und natürlich EU-Bürger.

Lehrgangsziel

Diese Maßnahme unterscheidet sich eigentlich nur durch eine längere Dauer, die wir für zusätzlichen Deutschunterricht und einige zusätzliche Mathematikstunden nutzen, von unserer „normalen“ Umschulung zum Koch / zur Köchin (Details siehe Seite 8). Wir wollen allen Menschen, die noch Probleme bei der sicheren Beherrschung der deutschen Sprache haben, helfen, trotzdem einen Berufsabschluss zu erwerben.

Die Hauptziele der Umschulung bleiben die Vorbereitung auf die Theorie- und Praxisprüfung vor der IHK Hannover und die Vermittlung in Arbeit.

Lehrgangsorganisation

Die 24-monatige Umschulung findet im Ausbildungsrestaurant von ARBEIT UND LEBEN in Göttingen statt. Während des Lehrgangs sind insgesamt 20 Wochen Praktikum in fachlich geeigneten Gastronomiebetrieben vorgesehen, die sowohl in der Region Göttingen als auch bundesweit absolviert werden können.

| Termin | Ort | Buchungs-Nr. |
|-------------------------|--|---------------------|
| 28.01.2019 - 20.01.2021 | Göttingen | 1940013 |
| 15.07.2019 - 06.07.2021 | Göttingen | 1940014 |
| Lehrgangsdauer | Zeiten | |
| 24 Monate | Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr | |
| Kosten | | |
| 13.009,92 € | Die Zulassung nach AZAV § 81 SGB III ist beantragt. | |

Umschulung „Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau (IHK)“

Zielgruppe

Arbeitslose und Beschäftigte, die einen neuen Beruf erlernen wollen. Erfahrungen in diesem Berufsbereich sind nicht erforderlich.

Lehrgangsziel

Unsere Vollzeit-Umschulungsmaßnahme hat zum Ziel, alle Kenntnisse und Fertigkeiten zu vermitteln, die benötigt werden, um die Abschlussprüfung der IHK Hannover erfolgreich zu absolvieren und um natürlich auch im betrieblichen Alltag gut bestehen zu können.

Restaurantfachleute sind ein wichtiges Aushängeschild für jeden Gastronomiebetrieb. Ihr Auftreten und ihr Geschick sind sehr wichtig für den Eindruck, den ein Gast nach einem Besuch mit nach Hause nimmt. Gastorientiertes Handeln ist deshalb ein unbedingtes MUSS für alle Beschäftigten – und das steht in unserer Umschulung im Mittelpunkt.

Die zukünftigen Restaurantfachleute lernen, Gäste zu empfangen, sie zu beraten, Speisen und Getränke zu empfehlen und den kompletten Service fachgerecht umzusetzen. Außerdem stellen sie Rechnungen aus und kassieren. Sie bereiten Festlichkeiten und Veranstaltungen vor und führen sie durch.

Lehrgangsorganisation

Die 21-monatige Umschulung findet im Ausbildungsrestaurant von ARBEIT UND LEBEN in Göttingen statt. Während des Lehrgangs sind insgesamt 20 Wochen Praktikum in fachlich geeigneten Gastronomiebetrieben vorgesehen, die sowohl in der Region Göttingen als auch bundesweit absolviert werden können.

| Termin | Ort | Buchungs-Nr. |
|-------------------------|--|---------------------|
| 15.04.2019 - 20.01.2021 | Göttingen | 1940015 |
| 07.10.2019 - 09.07.2021 | Göttingen | 1940016 |
| Lehrgangsdauer | Zeiten | |
| 21 Monate | Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr | |
| Kosten | Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 81 SGB III. | |
| 11.693,44 € | | |

Umschulung Restaurantfachleute (IHK) inkl. berufsbezogenem Deutsch

Zielgruppe

Arbeitslose und Beschäftigte mit Migrationshintergrund, die mindestens über ein Sprachniveau B1 verfügen, die aber für einen erfolgreichen Prüfungsabschluss noch Unterstützung, insbesondere bei der Fachsprache Deutsch, benötigen. Teilnehmen können sowohl Geflüchtete als auch Menschen, die schon länger in Deutschland leben und natürlich EU-Bürger.

Lehrgangsziel

Diese Maßnahme unterscheidet sich eigentlich nur durch eine längere Dauer, die wir für zusätzlichen Deutschunterricht und einige zusätzliche Mathematikstunden nutzen, von unserer „normalen“ Umschulung zum Restaurantfachmann / zur Restaurantfachfrau (Details siehe Seite 10). Wir wollen allen Menschen, die noch Probleme bei der sicheren Beherrschung der deutschen Sprache haben, helfen, trotzdem einen Berufsabschluss zu erwerben.

Die Hauptziele der Umschulung bleiben die Vorbereitung auf die Theorie- und Praxisprüfung vor der IHK Hannover und die Vermittlung in Arbeit.

Lehrgangsorganisation

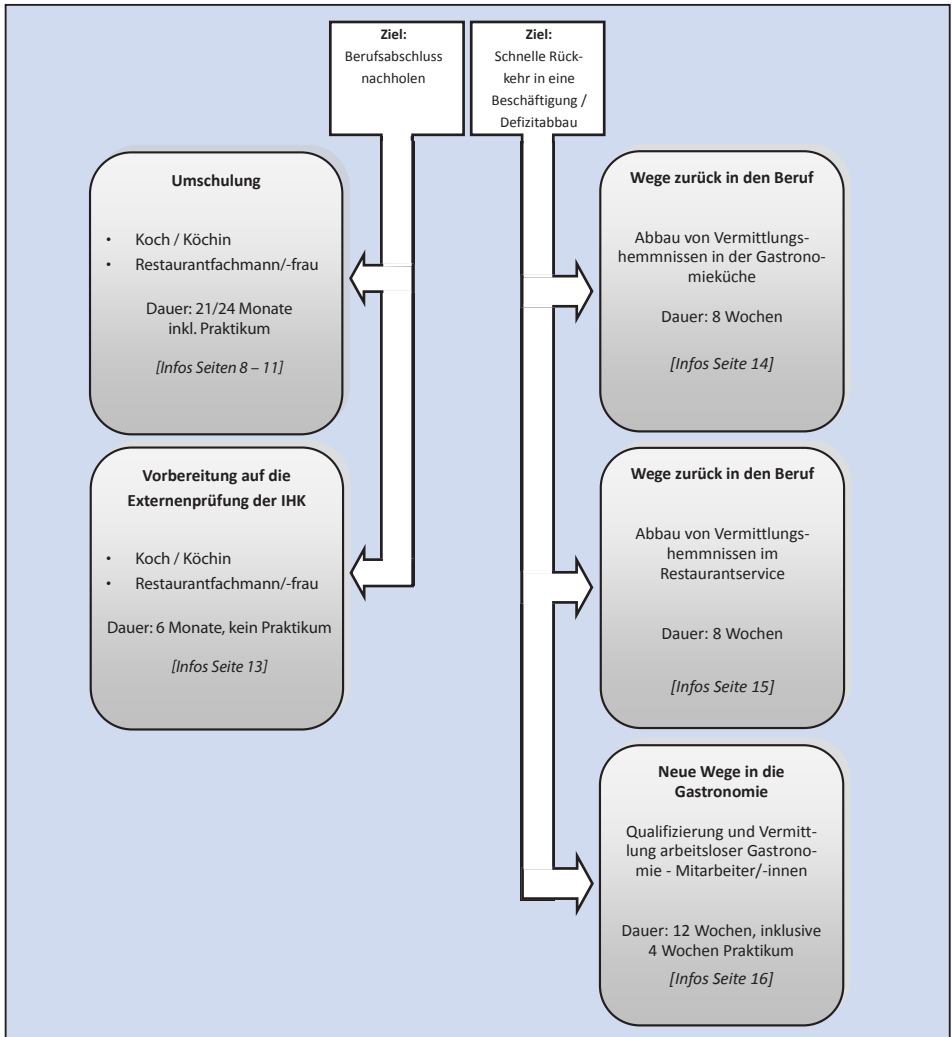
Die 24-monatige Umschulung findet im Ausbildungsrestaurant von ARBEIT UND LEBEN in Göttingen statt. Während des Lehrgangs sind insgesamt 20 Wochen Praktikum in fachlich geeigneten Gastronomiebetrieben vorgesehen, die sowohl in der Region Göttingen als auch bundesweit absolviert werden können.

| Termin | Ort | Buchungs-Nr. |
|-------------------------|--|---------------------|
| 28.01.2019 - 20.01.2021 | Göttingen | 1940017 |
| 15.07.2019 - 06.07.2021 | Göttingen | 1940018 |
| Lehrgangsdauer | Zeiten | |
| 24 Monate | Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr | |
| Kosten | | |
| 12.869,12 € | Die Zulassung nach AZAV § 81 SGB III ist beantragt. | |

Angebote für arbeitslose Mitarbeiter aus der Gastronomie ohne Berufsabschluss

Wer bereits im Gastgewerbe gearbeitet, aber niemals einen Berufsabschluss erworben hat, kennt das Problem: man findet zwar immer einen Job, wird natürlich schlechter bezahlt und bekommt häufig auch nur befristete Arbeitsverträge. Nutzen Sie die Chance, die Abschlussprüfung als Koch/ Köchin oder Restaurantfachmann/-fachfrau abzulegen, um Ihren Status nachhaltig zu verbessern. Wir bieten Ihnen dazu einen kurzen Weg, der nur 6 Monate dauert (Externenprüfung) und einen langen Weg (Umschulung), der 21 Monate dauert – oder 24 Monate, wenn Sie zusätzlich Deutsch-Unterstützung benötigen.

Wer aus persönlichen Gründen auf einen Berufsabschluss verzichten will, der hat bei uns die Möglichkeit, in kurzen 2- 3monatigen Lehrgängen die eigenen Qualifikationen in Küche und Service zu verbessern und anschließend ggf. durch ein kurzes gezieltes Praktikum einen Arbeitsplatz zu finden.



Vorbereitung auf die Externenprüfungen

- „Koch / Köchin (IHK)“
- „Restaurantfachmann/-fachfrau (IHK)“

Das Nachholen des Berufsabschlusses ist für langjährige Mitarbeiter aus der Gastronomie die nachhaltigste Möglichkeit, ihre finanzielle Lage und ihre Berufsperspektive in der Branche zu verbessern. In Lehrgängen, die jeweils nur sechs Monate dauern, werden bei ARBEIT UND LEBEN alle erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt, die für das Bestehen der Abschlussprüfungen erforderlich sind. Eine Teilnahme am Unterricht in der Berufsschule ist nicht erforderlich.

Zielgruppe

Arbeitslose/Beschäftigte aus der Küche oder dem Service mit mindestens 4 ½ Jahren einschlägiger Berufspraxis.

Zugangsvoraussetzungen

Die einschlägige Berufserfahrung muss durch Arbeitszeugnisse nachgewiesen werden.

Lehrgangsziel

Vorbereitung auf die **Theorie- und Praxisprüfung** zum Koch / zur Köchin bzw. zum Restaurantfachmann / zur Restaurantfachfrau.

| Termin | Ort | Buchungs-Nr. |
|-------------------------|---|---------------------|
| 10.12.2018 - 21.06.2019 | Göttingen | 1940019 (Küche) |
| 10.12.2018 - 21.06.2019 | Göttingen | 1940020 (Service) |
| 15.07.2019 - 24.01.2020 | Göttingen | 1940021 (Küche) |
| 15.07.2019 - 24.01.2020 | Göttingen | 1940022 (Service) |
| Lehrgangsdauer | Zeiten | |
| 6 Monate | Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr | |
| Kosten | | |
| 4.646,48 € (Küche) | Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen | |
| 4.607,92 € (Service) | nach § 81 SGB III. | |

Wege zurück in den Beruf Abbau von Vermittlungshemmnissen im Bereich Gastronomieküche

Zielgruppe

Die Teilnahme an dieser Maßnahme ist für alle Arbeitslosen sinnvoll,

- die keinen Berufsabschluss haben, aber Erfahrung als Küchenhelfer und deren betriebliche Einsetzbarkeit durch Erweiterung der Fachkompetenzen verbessert werden soll
- die zwar einen Berufsabschluss als Koch erworben haben, aber aufgrund ihrer fachlichen Defizite nicht dauerhaft in Arbeit kommen konnten bzw. geblieben sind

Zugangsvoraussetzungen

Es wird vorausgesetzt, dass jeder Teilnehmer über Erfahrung in einer Gastronomieküche oder einer Küche der Gemeinschaftsverpflegung verfügt. Außerdem: gesundheitliche Eignung; ausreichende Kenntnisse der deutschen Sprache.

Maßnahmeziele

Die Maßnahme dient

- der Überprüfung der vorhandenen Fachpraxiskenntnisse auf dem jeweiligen Leistungsniveau und der Durchführung geeigneter Nachschulungsmaßnahmen
- Unterstützung bei Bewerbungen
- Vermittlung in Arbeit

| | | |
|--------------------------|--|---------------------|
| Termin | Ort | Buchungs-Nr. |
| Beginn jederzeit möglich | Göttingen | 1940023 |
| Lehrgangsdauer | Zeiten | |
| 8 Wochen | Montag – Freitag | 08:00 – 16:00 Uhr |
| Kosten | Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 45 SGB III. | |
| 1.267,20 € | | |

Wege zurück in den Beruf

Abbau von Vermittlungshemmnissen im Bereich Restaurantservice

Zielgruppe

Die Teilnahme an dieser Maßnahme ist für alle Arbeitslosen sinnvoll,

- die Erfahrung als Servicehelfer haben und deren betriebliche Einsetzbarkeit durch Erweiterung der Fachkompetenzen verbessert werden soll
- die einen Berufsabschluss als Restaurantfachmann/fachfrau, Hotelfachmann/-fachfrau oder Fachkraft im Gastgewerbe erworben haben, aber aufgrund ihrer fachlicher Defizite nicht dauerhaft in Arbeit kommen konnten bzw. geblieben sind

Zugangsvoraussetzungen

Es wird vorausgesetzt, dass jeder Teilnehmer / jede Teilnehmerin über Service-Erfahrung in einem speisen- oder getränkeorientierten Gastronomiebetrieb oder einem Café oder Bistro verfügt. Außerdem: gesundheitliche Eignung; befriedigende Kenntnisse der deutschen Sprache, um mit den Gästen angemessen kommunizieren zu können.

Maßnahmeziele

Die Maßnahme dient

- der Überprüfung der vorhandenen Fachpraxiskenntnisse auf dem jeweiligen Leistungsniveau und der Durchführung geeigneter Nachschulungsmaßnahmen
- Unterstützung bei Bewerbungen
- Vermittlung in Arbeit

| | | |
|--------------------------|--|---------------------|
| Termin | Ort | Buchungs-Nr. |
| Beginn jederzeit möglich | Göttingen | 1940024 |
| Lehrgangsdauer | Zeiten | |
| 8 Wochen | Montag – Freitag | 08:00 – 16:00 Uhr |
| Kosten | | |
| 1.289,60 € | Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 45 SGB III. | |

Neue Wege in die Gastronomie – Qualifizierung und Vermittlung arbeitsloser Gastronomiemitarbeiter

Mit Hilfe dieses Lehrgangs sollen die Chancen von arbeitslosen Männern und Frauen, die bereits Berufserfahrung in den Bereichen Gastronomie, Hotellerie oder Gemeinschaftsverpflegung mitbringen, verbessert werden, wieder einen angemessenen Arbeitsplatz auf dem ersten Arbeitsmarkt zu finden.

Zielgruppe

Dieser Lehrgang richtet sich sowohl an Fachkräfte aus den Bereichen Küche und Restaurantservice mit einschlägigem Berufsabschluss als auch an Arbeitskräfte, die bisher nur als Helfer in diesen Bereichen gearbeitet haben.

Lehrgangsorganisation

Der Lehrgang besteht aus einem 8-wöchigen Praxistraining in unserem Ausbildungsrestaurant, das die *Verbesserung der Fachkenntnisse* zum Ziel hat sowie einem 4-wöchigen Betriebspraktikum.

Darüber bietet der Lehrgang gezielt Unterstützung bei der Suche nach einem geeigneten Arbeitsplatz durch

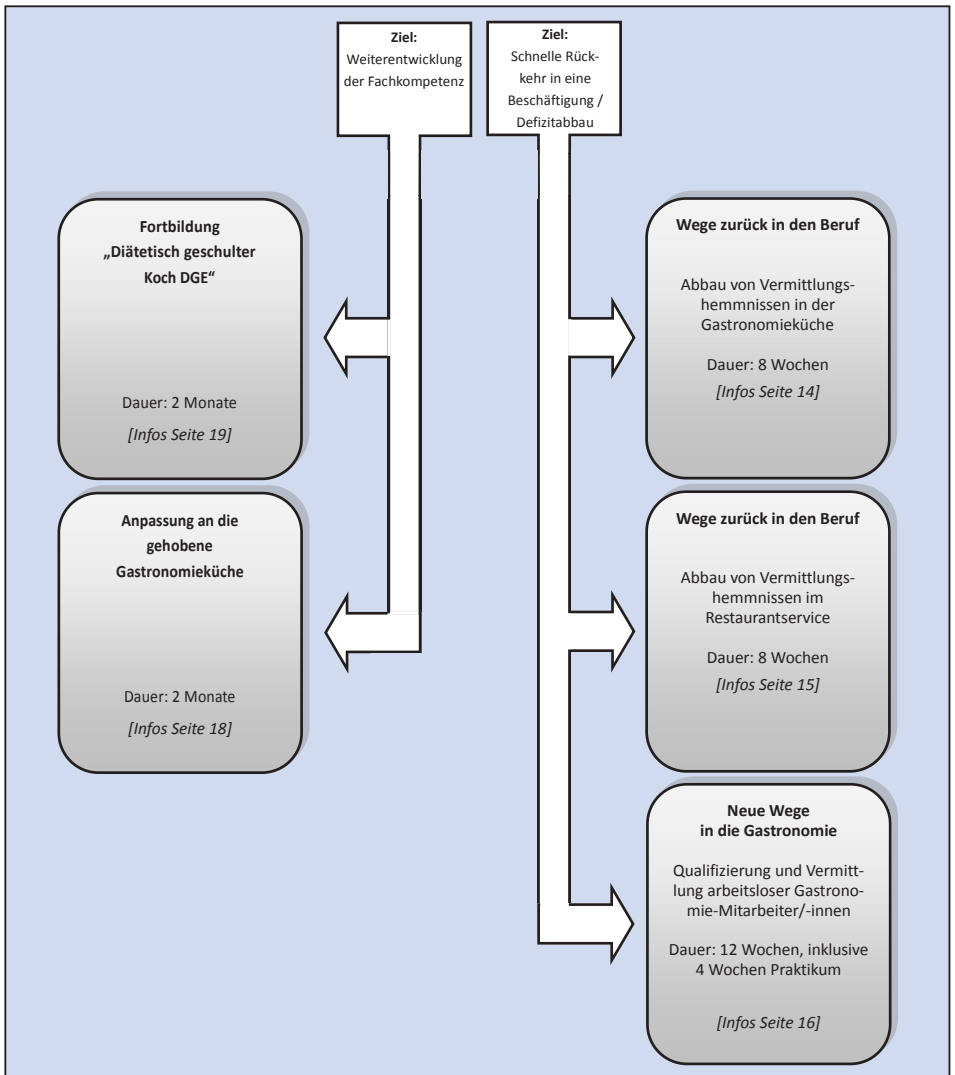
- die gemeinsame gezielte Suche nach geeigneten Betrieben
- Hilfen bei der Erstellung von Bewerbungsunterlagen und der Vorbereitung von Vorstellungsgesprächen

| | | |
|---------------------------------------|--|---------------------|
| Termin | Ort | Buchungs-Nr. |
| Beginn jederzeit möglich | Göttingen | 1940025 |
| Lehrgangsdauer | Zeiten | |
| 12 Wochen inkl. 4 Wochen Praktikum | Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr | |
| Kosten | Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 81 SGB III. | |
| 1.561,60 € | | |

Angebote für Arbeitslose mit Berufsabschluss in der Gastronomie

Wer bereits einen Berufsabschluss in Küche oder Service erworben und ohne viel Zeitverlust wieder in Arbeit will, der hat bei uns die Möglichkeit, in kurzen 2- 3monatigen Lehrgängen die eigenen Qualifikationen in Küche und Service gezielt zu verbessern und anschließend ggf. durch ein kurzes gezieltes Praktikum einen Arbeitsplatz zu finden.

Alternativ bieten wir aber auch Weiterbildungen an, die insbesondere Köchinnen und Köche die Möglichkeit bieten, sich Spezialkenntnisse zu erarbeiten (Diätetik oder gehobene Gastronomie-küche oder Ausbilder), mit denen sie es leichter haben werden, einen interessanteren und vielleicht auch besser bezahlten Arbeitsplatz zu finden.



Arbeiten in der gehobenen Gastronomieküche

Kreativ gestaltete Speisen aus hochwertigen Lebensmitteln, die mit großem handwerklichem Geschick präsentiert werden, das ist in der gehobenen Gastronomie ein MUSS. Um dies umsetzen zu können, benötigen die meisten Köche eine gezielte Unterstützung und Weiterentwicklung ihrer Kenntnisse und Fertigkeiten.

Zielgruppe

Dieser Lehrgang ist besonders empfehlenswert für alle, die nur geringe oder keine Kochpraxis aus der gehobenen Gastronomie mitbringen wie z. B.

- ehemalige Mitarbeiter aus der Gemeinschaftsverpflegung
- Jungköche mit wenig Berufserfahrung
- Köche, die überwiegend mit Convenience-Produkten gearbeitet haben

Lehrgangziel

Verbesserung der Kochfertigkeiten ausgebildeter Köche für eine Arbeit in der gehobenen Gastronomie.

Lehrgangsinhalte

- Wiederholen der praktischen Grundfertigkeiten
- Ansetzen von Fonds, Soßen
- Herstellung von Füllungen und Farcen
- Vorspeisen: Pasteten, Terrinen und Galantinen
- Vor- und Zubereitung von Fischen, Schalen- und Krustentieren
- Vor- und Zubereitung von Wild- und Wildgeflügel sowie Fleischgerichten aller Art
- Garmethoden „auf den Punkt“
- Anrichte- und Legetechnik
- Desserts für alle Jahreszeiten, Köstlichkeiten aus der Patisserie
- Erstellen von Arbeitsablaufplänen

| | | |
|--------------------------|--|---------------------|
| Termin | Ort | Buchungs-Nr. |
| Beginn jederzeit möglich | Göttingen | 1940026 |
| Lehrgangsdauer | Zeiten | |
| 9 Wochen | Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr | |
| Kosten | Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 81 SGB III. | |
| 1.630,80 € | | |

Diätetisch geschulter Koch DGE / Diätetisch geschulte Fachkraft DGE

Zielgruppe

- Köchinnen/Köche mit mindestens einem Jahr Berufspraxis oder
- Fachkräfte artverwandter Berufe (Bäcker, Konditor, Fleischer, Hauswirtschafterin u. a.) mit mindestens vier Jahren Berufspraxis im Küchenbereich

Lehrgangsziel

Die erfolgreiche Teilnahme an einem Lehrgang zum „Diätetisch geschulten Koch“ ist heute fast immer Zugangsvoraussetzung für die Arbeitsaufnahme in einem Krankenhaus oder Alten-/Pfleheim. Auch viele Gastronomiebetriebe erkennen zunehmend, dass die Kenntnis der Diätküche ein großes Plus und der Verkauf von Diät-Produkten eine Bereicherung ihrer Speisekarte sein kann.

In diesem Lehrgang lernen Sie viel über den Zusammenhang von Ursache und Wirkung von Krankheiten und sinnvolle Ernährung. Sie erkennen die Bedeutung unterschiedlicher Kostformen und erlernen entsprechende Speisepläne zu erstellen und Menüs zu kochen. Die Vermittlung des Unterrichtsstoffs erfolgt sowohl in theoretischen als auch in praktischen Unterrichtseinheiten.

Lehrgangsinhalte

- Medizinische Grundlagen
- Ernährungswissenschaften
- Diätetik
- Fachpraxis

Abschluss

Zertifikat der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

| Termin | Ort | Buchungs-Nr. |
|-------------------------|--|---------------------|
| 21.01.2019 - 22.03.2019 | Göttingen | 1940001 |
| 09.09.2019 - 14.11.2019 | Göttingen | 1940002 |
| Lehrgangsdauer | Zeiten | |
| 9 Wochen | Mo – Do 08:30 – 16:00 Uhr | |
| Kosten | | |
| 1.959,52 € | Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 81 SGB III. | |

HERAUSGEBER: **Bildungsvereinigung ARBEIT UND LEBEN Niedersachsen Süd gGmbH**
Lange-Geismar-Straße 72-73, 37073 Göttingen
Tel: 0551 49507-0 Fax: 0551 49507-50
E-Mail: gastro@aul-nds.info · Internet: www.hoga-seminare.de

VERANTWORTLICH: **Hans Hoffmann, Geschäftsführer**
Ludwig Pufal, Leiter Berufliche Bildung

REDAKTION: **Ludwig Pufal**

Fax: 0551 49507-50 / Post: Lange-Geismar-Straße 72, 37073 Göttingen

Anmeldung

Herr Frau (bitte ankreuzen)

Name: _____

Vorname: _____

Straße: _____

Plz, Ort: _____

Geb.-dat.: _____

Telefon*: _____

E-Mail*: _____

Hiermit melde ich mich verbindlich zum
folgenden Lehrgang an:

Titel: _____

Termin: _____

Mit dieser Anmeldung erkenne ich die auf der Internetseite www.hoga-seminare.de stehenden Teilnahmebedingungen der Bildungsvereinigung ARBEIT UND LEBEN Niedersachsen Süd gGmbH an.

Datum

Unterschrift

Die mit * gekennzeichneten Angaben sind freiwillig. Alle Daten werden nach Bestimmungen des Datenschutzes ausschließlich für interne Zwecke verwendet.



Bildungsvereinigung
ARBEIT UND LEBEN
Niedersachsen

Bildungsvereinigung ARBEIT UND LEBEN Niedersachsen Süd gGmbH
Lange-Geismar-Straße 72-73 • 37073 Göttingen
Tel: 0551 49507-19 • Fax: 0551 49507-50
E-Mail: gastro@aul-nds.info

Stand 12/2018