



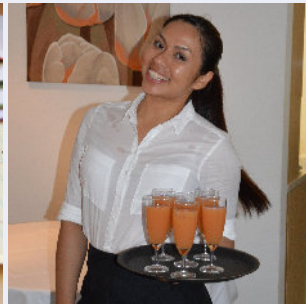
Bildungvereinigung  
**ARBEIT UND LEBEN**  
Niedersachsen

BERUFLICHE BILDUNG

Eignungsfeststellung · Umschulung · Fortbildung

# Gastronomie und Hauswirtschaft

Göttingen 2019/2020



Zugelassen  
nach AZAV

**ZEIT FÜR BILDUNG**

# Gute Aussichten in Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Hauswirtschaft

Aufgrund des demografischen Wandels geht vielen Betrieben in Deutschland nicht nur der berufliche Nachwuchs aus, sondern es fehlen bereits heute die dringend benötigten Fachkräfte. So gut wie jetzt waren deshalb die Chancen für Neueinsteiger in die Gastronomieberufe und die Hauswirtschaft noch nie. Und wer bereits Berufserfahrung mitbringt und gut qualifiziert ist, kann meist aus einer Vielzahl von Jobangeboten auswählen.

Die größten Chancen und die besten finanziellen Aussichten auf dem Arbeitsmarkt haben sicherlich diejenigen, die einen **Berufsabschluss** als Koch/Köchin oder Restaurantfachmann/-fachfrau vorweisen können. Dazu stehen bei uns unterschiedliche Lehrgänge zur Auswahl, die zwischen 6 und 24 Monaten dauern.

Wer sich allerdings nicht zum Erwerb eines Berufsabschlusses durchringen kann, findet bei uns auch 4-monatige Lehrgänge, die darauf vorbereiten, als qualifizierte **Helfer** in der Küche oder im Service zu arbeiten. An Arbeitsangeboten mangelt es auch hier nicht. 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
- Arbeitslose ohne Berufsabschluss, die bereits in der Gastronomie gearbeitet haben
- Geflüchtete und andere Menschen mit Migrationshintergrund, die sich fachlich qualifizieren wollen, aber noch Unterstützung bei ihren Deutschkenntnissen benötigen
- arbeitslose Gastronomiefachkräfte mit Berufsabschluss, die ihre Kenntnisse erweitern möchten, um bessere Jobangebote zu bekommen

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

**Ludwig Pufal**

Information/Beratung

Tel. 0551 4950719

ludwig.pufal@aul-nds.de

**Silvia Staufenbiel**

Verwaltung

Tel. 0551 4950717

silvia.staufenbiel@aul-nds.de

Bildungsvereinigung ARBEIT UND LEBEN Niedersachsen Süd gGmbH

Lange-Geismar-Straße 72-73, 37073 Göttingen

Tel: 0551 49507-0, Internet: [www.hoga-seminare.de](http://www.hoga-seminare.de), E-Mail: [gastro@aul-nds.info](mailto:gastro@aul-nds.info)

# Inhaltsverzeichnis

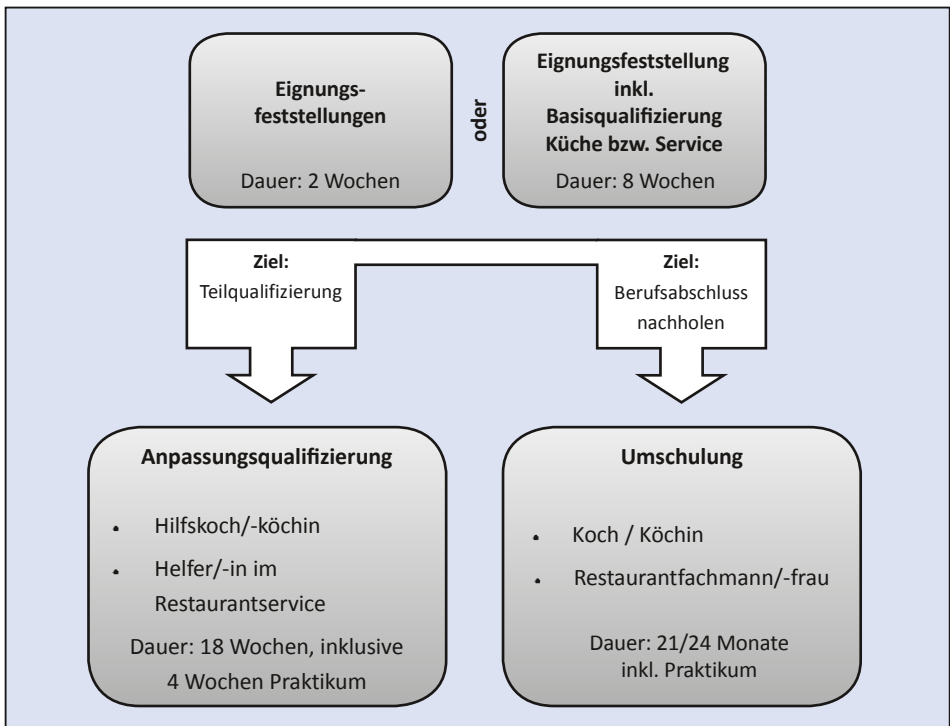
<b>Angebote für Neueinsteiger in die Gastronomie</b> .....	<b>2</b>
Eignungsfeststellungen für Küche und Restaurantservice .....	3
Eignungsfeststellung (inkl. Basisqualifizierung Küche / Restaurantservice) .....	4
Professionelle Haushaltsführung .....	5
Helfer/-in im Restaurantservice .....	6
Hilfskoch/Hilfsköchin .....	7
Umschulung Koch / Köchin .....	8
Umschulung Koch / Köchin (inkl. berufsbezogenem Deutsch) .....	9
Umschulung Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau .....	10
Umschulung Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau (inkl. berufsbezogenem Deutsch) .....	11
<b>Angebote für Arbeitslose ohne Berufsabschluss</b> .....	<b>12</b>
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
<b>Angebote für Arbeitslose mit Berufsabschluss in der Gastronomie</b> .....	<b>17</b>
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

ARBEIT UND LEBEN bietet für die beiden Berufsbereiche Gastronomieküche und Restaurant-service jeweils eine eigenständige Eignungsfeststellung mit einer Dauer von 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.

<b>Termin</b>	<b>Ort</b>	<b>Buchungs-Nr.</b>
Beginn jederzeit möglich	Göttingen	1940003 (Küche) 1940004 (Service)
<b>Lehrgangsdauer</b>	<b>Zeiten</b>	
2 Wochen	Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr	
<b>Kosten</b>	<b>Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 45 Abs. 1 Satz 1 SGB III.</b>	
393,60 € (Küche) 385,60 € (Service)		

# Eignungsfeststellung für eine Arbeit im Gastgewerbe

## (inkl. Basisqualifizierung Küche oder Restaurantservice)

### Zielgruppe

Die Teilnahme an dieser Maßnahme ist für alle Arbeitslosen / Arbeitsuchenden 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 Basiskennnissen der Küche bzw. des Restaurant-service, um dadurch zumindest eine solide Grundlage für eine Helfertätigkeit zu legen
- der Erstellung von branchenüblichen Bewerbungsunterlagen

<b>Termin</b>	<b>Ort</b>	<b>Buchungs-Nr.</b>
Beginn jederzeit möglich	Göttingen	1940005 (Service) 1940006 (Küche)
<b>Lehrgangsdauer</b>	<b>Zeiten</b>	
8 Wochen	Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr	
<b>Kosten</b>	<b>Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 45 Abs. 1 Satz 2 SGB III.</b>	
1542,40 € (Küche) 1600,00 € (Service)		

# 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

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

<b>Termin</b>	<b>Ort</b>	<b>Buchungs-Nr.</b>
04.11.2019 – 06.04.2020	Göttingen	1940008
<b>Lehrgangsdauer</b>	<b>Zeiten</b>	
20 Wochen inkl. 12 Wo. Praktikum	Montag – Freitag	08:00 – 16:00 Uhr
<b>Kosten</b>		
1.398,40 €	<b>Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 81 SGB III.</b>	

## 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.
07.10.2019 – 24.02.2020 weitere Termine auf Anfrage	Göttingen	1940009
Lehrgangsdauer	Zeiten	
18 Wochen inkl. 4 Wo. 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.
07.10.2019 – 24.02.2020 weitere Termine auf Anfrage	Göttingen	1940029
Lehrgangsdauer	Zeiten	
18 Wochen inkl. 4 Wo. Praktikum	Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr	
Kosten	Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 81 SGB III.	
2.486,40 €		

## 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.

<b>Termin</b>	<b>Ort</b>	<b>Buchungs-Nr.</b>
07.10.2019 – 09.07.2021	Göttingen	1940012
20.04.2020 – 17.01.2022	Göttingen	2040010
<b>Lehrgangsdauer</b>	<b>Zeiten</b>	
21 Monate	Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr	
<b>Kosten</b>	<b>Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 81 SGB III.</b>	
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.

## Lehrgangziel

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.

<b>Termin</b>	<b>Ort</b>	<b>Buchungs-Nr.</b>
27.01.2020 – 14.01.2022	Göttingen	2040007
<b>Lehrgangsdauer</b>	<b>Zeiten</b>	
24 Monate	Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr	
<b>Kosten</b>		
13.009,92 €	<b>Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 81 SGB III.</b>	

# 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.

<b>Termin</b>	<b>Ort</b>	<b>Buchungs-Nr.</b>
07.10.2019 – 09.07.2021	Göttingen	1940016
20.04.2020 – 17.01.2022	Göttingen	2040009
<b>Lehrgangsdauer</b>	<b>Zeiten</b>	
21 Monate	Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr	
<b>Kosten</b>	<b>Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 81 SGB III.</b>	
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.

## Lehrgangziel

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

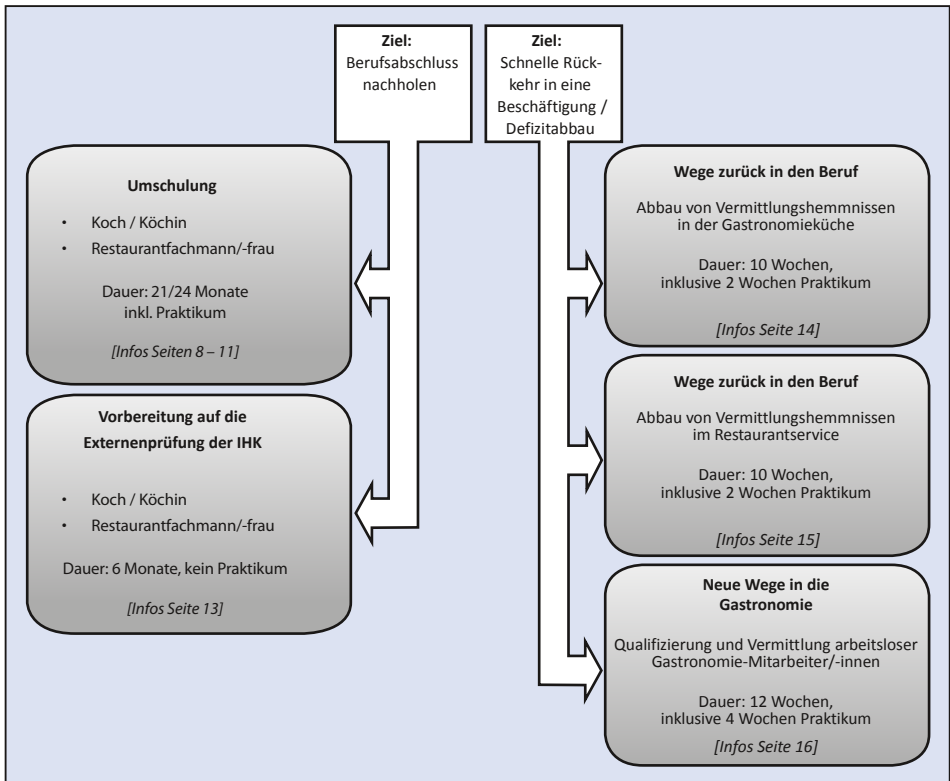
Die 24-monatige Umschulung findet im Ausbildungsrestaurant von ARBEIT UND LEBEN in Göttingen statt. Während des Lehrgangs sind insgesamt 20 Wochen Praktikum in fachlich geeigneten Gastronomiebetrieben vorgesehen, die sowohl in der Region Göttingen als auch bundesweit absolviert werden können.

<b>Termin</b>	<b>Ort</b>	<b>Buchungs-Nr.</b>
27.01.2020 – 14.01.2022	Göttingen	2040008
<b>Lehrgangsdauer</b>	<b>Zeiten</b>	
24 Monate	Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr	
<b>Kosten</b>		
12.869,12 €	<b>Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 81 SGB III.</b>	

# 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.

### Lehrgangziel

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

Termin	Ort	Buchungs-Nr.
06.01.2020 – 03.07.2020	Göttingen	2040005 (Küche)
06.01.2020 – 03.07.2020	Göttingen	2040006 (Service)
Lehrgangsdauer	Zeiten	
6 Monate	Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr	
Kosten	<b>Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 81 SGB III.</b>	
4.646,48 € (Küche)		
4.607,92 € (Service)		

# 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

<b>Termin</b>	<b>Ort</b>	<b>Buchungs-Nr.</b>
Beginn jederzeit möglich	Göttingen	1940023
<b>Lehrgangsdauer</b>	<b>Zeiten</b>	
10 Wochen inkl. 2 Wo. Praktikum	Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr	
<b>Kosten</b>		
1.520,00 €	Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 45 Abs. 1 Satz 2 SGB III.	



# 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

<b>Termin</b>	<b>Ort</b>	<b>Buchungs-Nr.</b>
Beginn jederzeit möglich	Göttingen	1940024
<b>Lehrgangsdauer</b>	<b>Zeiten</b>	
10 Wochen inkl. 2 Wo. Praktikum	Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr	
<b>Kosten</b>		
1.452,80 €	Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 45 Abs. 1 Satz 2 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 Restaurant-service 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 2-wöchigen Betriebspraktikum.

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

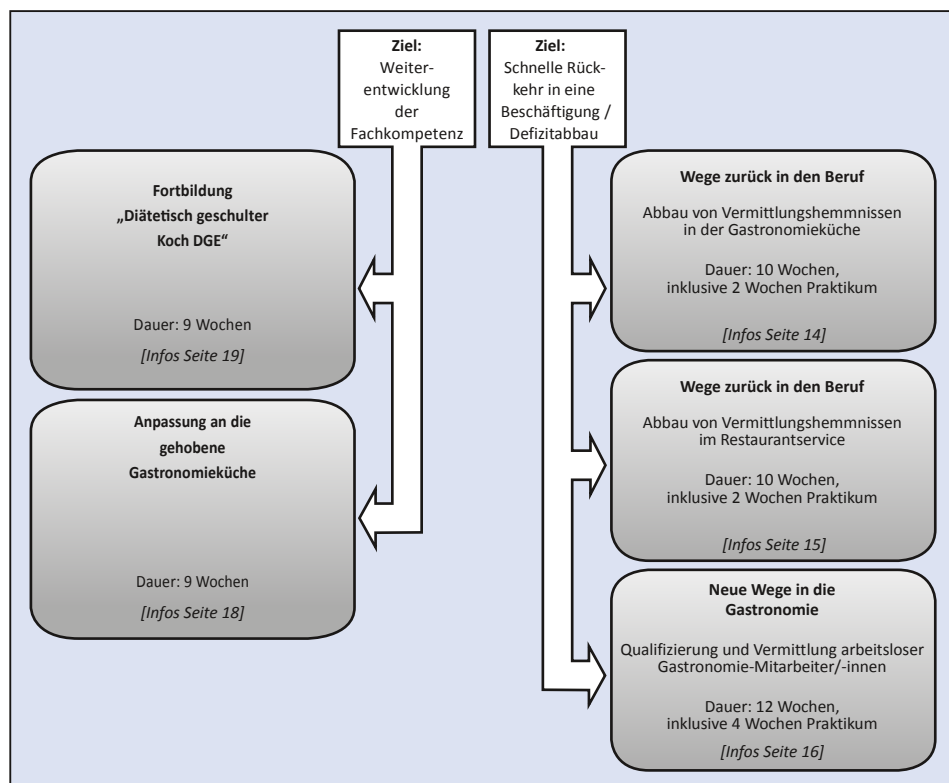
- die gemeinsame gezielte Suche nach geeigneten Betrieben
- Hilfen bei der Erstellung von Bewerbungsunterlagen und der Vorbereitung von Vorstellungsgesprächen

<b>Termin</b>	<b>Ort</b>	<b>Buchungs-Nr.</b>
Beginn jederzeit möglich	Göttingen	1940025
<b>Lehrgangsdauer</b>	<b>Zeiten</b>	
10 Wochen inkl. 2 Wo. Praktikum	Montag – Freitag	08:00 – 16:00 Uhr
<b>Kosten</b>	<b>Der Lehrgang ist AZAV-zugelassen nach § 81 SGB III.</b>	
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 Gastronomieküche), 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

### Lehrgangsziel

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

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

# 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

## Lehrgangziel

Die erfolgreiche Teilnahme an einem Lehrgang zum „Diätetisch geschulten Koch“ ist heute fast immer Zugangsvoraussetzung für die Arbeitsaufnahme in einem Krankenhaus oder Alten-/Pflegeheim. 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
- Ernährung Lehre
- Diätetik
- Fachpraxis

## Abschluss

Zertifikat der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

<b>Termin</b>	<b>Ort</b>	<b>Buchungs-Nr.</b>
20.01.2020 – 19.03.2020	Göttingen	2040011
<b>Lehrgangsdauer</b>	<b>Zeiten</b>	
9 Wochen	Montag – Donnerstag	08:30 – 16:00 Uhr
<b>Kosten</b>		
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](mailto:gastro@aul-nds.info) · Internet: [www.hoga-seminare.de](http://www.hoga-seminare.de)

**VERANTWORTLICH:** Maximilian Schmidt, Geschäftsführer  
Ludwig Pufal, Leiter Berufliche Bildung

**REDAKTION:** Ludwig Pufal

# 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](http://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 7273 · 37073 Göttingen  
Tel: 0551 495070 · Fax: 0551 4950750  
E-Mail: [gastro@aul-nds.info](mailto:gastro@aul-nds.info)

Stand 09/2019