



Übungswerkstatt Küche

INHALTE:

- Küchenfachbegriffe und Erklärung
- Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen
- Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen
- Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Herstellung von Suppen und Soßen
- Zubereitung von Fisch
- Verarbeitung von Fleisch, Wild und Geflügel
- Zubereitung und Anrichten von Süßspeisen
- Herstellen von Rohkostsalaten
- betriebliche Lernphase in einem Unternehmen

ZIEL:

Verbesserung der Vermittlungsaussichten in eine sv-pflichtige Beschäftigung

 Diese Maßnahme ist förderfähig über einen Bildungsgutschein.



Kunden-Nr.: 2010-1012

**Bildung macht
den Unterschied!**

**Nehmen Sie Kontakt
zu uns auf!**

BilSE-Institut für Bildung und
Forschung GmbH
Langendammscher Weg 2a
18273 Güstrow

Ansprechpartner/in:
Frau Hanke-Metz
Telefon: 03843 7736-136
beate.hanke-metz@bilse.de

www.bilse.de



Maßnahmebeginn:
auf Anfrage / Vollzeit

Dauer:
480 TN-Stunden gesamt, davon:
440 Ustd. Theorie/Fachpraxis
und
40 Std. betriebliche Lernphase

Durchführungsorte:
Langendammscher Weg 2,
Güstrow

Zielgruppe:
Personen, die an einer beruflichen
Tätigkeit in der Gastronomie
interessiert sind

Zugangsvoraussetzungen:

- mind. Hauptschulabschluss
- mit oder ohne Berufsabschluss
- vorzugsweise berufliche Erfahrung in der Gastronomie
- Bildungsgutschein

Abschlüsse:
Teilnahmezertifikat