

Fortbildungen – Teilqualifikationen Systemgastronomie / Catering

In der Systemgastronomie und im Catering besteht eine hohe Nachfrage nach qualifizierten Arbeitskräften in unterschiedlichen Tätigkeitsbereichen: in der Zubereitung, Verpackung und im Verkauf von Speisen und Getränken, im systemgastronomischen Full Service, im Catering für Kinder- und Senioreneinrichtungen oder im Veranstaltungscatering. Die Teilqualifikationen bieten Branchenfremden und Interessierten mit geringen Vorkenntnissen beste Chancen für den sofortigen Einsatz im systemgastronomischen Betrieb. In jeder der Teilqualifikationen werden die Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt, die typischerweise auf Arbeitsplätzen in der Branche benötigt werden.

Im systemgastronomischen Counterbetrieb arbeiten Teilqualifizierung 1

Zubereitung einfacher Speisen / Zubereitung und Ausschank einfacher Getränke / Verkauf von systemgastronomischen Produkten / Reinigung und Pflege von Geräten im Küchen- und Servicebereich / Verpackung von zubereiteten Produkten / Warenannahme und -lagerung

- Dieses Qualifizierungsangebot wird ermöglicht durch ein Programm der Bundesagentur für Arbeit – der Initiative zur Flankierung des Strukturwandels (IFLAS) – das unter Mitwirkung der großen systemgastronomischen Betriebe entwickelt wurde.
- Das Angebot bietet An- und Ungelernten die Chance, vom Arbeitsmarkt nachgefragte berufliche Teilqualifikationen zu erwerben.
- Jede der Teilqualifikationen schließt mit einer Kompetenzfeststellung und einem bundeseinheitlichen Zertifikat ab.
- Voraussetzungen für die Teilnahme sind: gute Deutschkenntnisse / gute mündliche Ausdrucksfähigkeit sowie ein gepflegtes Äußeres.

Weitere Teilqualifizierungen – siehe Rückseite

Die Fortbildungen sind
zertifiziert nach AZWW
(Zul.-Nr. 019799 MASS)

Finanzierung:

über Bildungsgutschein möglich
(SGB II / SGB III)

Beginn:

auf Anfrage

Kursplätze:

ca. 16

Dauer:

640 Std. (16 Wochen)
inkl. 4 Wochen Praktikum

Informationen:

in unserem Kundencenter

Mo. – Do.: 9.00 bis 15.00 Uhr

Fr.: 9.00 bis 13.00 Uhr

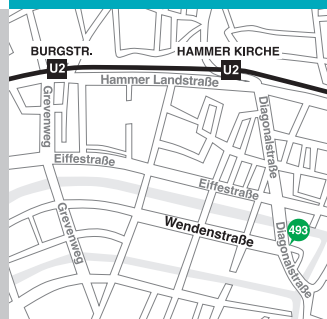
Telefon: 040 - 211 12 - 123

kundencenter@sbb-hamburg.de

SBB Kompetenz gGmbH

Wendenstraße 493 · 20537 Hamburg

www.sbb-hamburg.de



Weitere mögliche Teilqualifizierungen

Nach erfolgreichem Abschluss der Teilqualifikation 1 (TQ1) können weitere Bausteine frei gewählt werden. Interessenten mit Vorkenntnissen können – bei entsprechendem Nachweis – die TQ 1 auch überspringen und haben die Möglichkeit zum Quereinstieg in andere TQ.

Im systemgastronomischen Full Service servieren

Teilqualifizierung 2

Gästebetreuung und Servieren von systemgastronomischen Produkten / Getränkezubereitung und -ausschank / Durchführung des Bezahlvorgangs und Verabschiedung der Gäste

Dauer: 320 Std. (8 Wochen)

inkl. 3 Wochen Praktikum

Systemgastronomische Speisen zubereiten

Teilqualifizierung 3

Vorbereitung der Komponenten für die Speisenzubereitung / Speisenzubereitung

Dauer: 320 Std. (8 Wochen)

inkl. 3 Wochen Praktikum

Im Free Flow arbeiten

Teilqualifizierung 4

Warenpräsentation / Front Cooking und Warenausgabe / Reinigung, Pflege und Wartung von Anlagen

Dauer: 320 Std. (8 Wochen)

inkl. 4 Wochen Praktikum

Im Catering für Kinder- / Senioreneinrichtungen und Care arbeiten

Teilqualifizierung 5

Zubereitung von Spezial Speisen für Kinder- / Senioreneinrichtungen und Care / Dienstleistungsmanagement

Dauer: 320 Std. (8 Wochen)

inkl. 4 Wochen Praktikum

Im Veranstaltungscatering arbeiten

Teilqualifizierung 6

Gestaltung von Veranstaltungsräumlichkeiten, Anrichtung von Waren / Aufbau und Bedienung mobiler Buffets / Beratung von Gästen und Servieren von Produkten auf Veranstaltungen

Dauer: 320 Std. (8 Wochen)

inkl. 4 Wochen Praktikum