

Kurstermine:

Grundkompetenzen Hauswirtschaft:

02.03.2026 – 05.05.2026

Dauer: 200 UE

Ferien: 07.04.2026 – 10.04.2026

Montag – Freitag, 8.30 – 12.30 Uhr

Basiswissen Hauswirtschaft:

06.05.2026 – 05.08.2026

Dauer: 200 UE

Montag – Freitag, 8.30 – 12.30 Uhr

Praktikum: 2 x 2 Wochen

Förderung und Beratung



Wir haben eine Trägerzulassung nach AZAV. Unsere Lehrgänge sind alle zertifiziert. Ihre Teilnahme kann dementsprechend von der Agentur für Arbeit oder Jobcenter mit einem AVGS-Gutschein gefördert werden. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der vhs Coburg. Zu Beginn des Lehrgangs schließen wir mit Ihnen einen Schulungsvertrag.

Bei Arbeitsaufnahme kann die Qualifizierungsmaßnahme jederzeit beendet werden.

Für eine individuelle Beratung vereinbaren Sie bitte einen Termin. Wir nehmen uns gerne für Sie Zeit und besprechen Ihre Anliegen und Zielsetzungen.



09561 8825-35



martina.krejci@vhs-coburg.de



Lehrgangsort:

Bürgerhaus Wüstenahorn
Karl-Türk-Straße 39
96450 Coburg

Ihre Ansprechpartnerin:

Martina Krejci

Leitung Berufliche Bildung

Tel. 09561 8825-35

Fax 09561 8825-33

E-Mail martina.krejci@vhs-coburg.de

Volkshochschule Coburg

Löwenstr. 15

96450 Coburg

www.vhs-coburg.de

Zulassungs-Nr. 341768 AZAV



vhs

Volkshochschule
Coburg Stadt und Land

Zukunftsperspektive

Grundkompetenzen &
Basiswissen Hauswirtschaft

AVGS-Maßnahme §45

TEILZEIT



WIR BIETEN IHNEN EINE ZUKUNFTSPERSPEKTIVE



Grundkompetenzen & Basiswissen Hauswirtschaft

Zielgruppe

Zielgruppe sind Arbeitssuchende, Wiedereinsteiger ins Berufsleben und Menschen mit Migrationshintergrund, die berufliche Grundkenntnisse in den Bereichen Hauswirtschaft und EDV erlernen möchten. Ziel des Lehrgangs ist es, die Teilnehmenden mithilfe eines Teilzeitlehrgangs theoretisch und praktisch auf den Berufseinstieg vorzubereiten.

Ziele des Lehrgangs

Ziel des Teilzeitlehrgangs ist es, den Teilnehmenden Grundkompetenzen für den Berufseinstieg zu vermitteln. Nach erfolgreichem Absolvieren des Lehrgangs sollen die Chancen auf dem Arbeitsmarkt erhöht werden.

Die Module dieser Maßnahme sind nicht nur auf das Lernniveau der Zielgruppe abgestimmt, sondern auch auf die Entwicklung spezifischen Interessen der Teilnehmenden.

Ihre Vorteile

- Kompakter Zeitrahmen
- Individuelle und praxisnahe Schwerpunkte
- Gemeinsames Lernen im Präsenzkurs
- Zugriff auf Kursinhalte und Lernmaterialien in der vhs.cloud
- Persönliche Ansprechpartner bei der vhs
- Teilnahmebescheinigung am Kursend

Der Lehrgang wird ab 12 Personen durchgeführt.

Voraussetzungen

Sie haben

- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Lust, in Haushalt und Küche zu arbeiten und möchten den Bereich Gastronomie, Hotel und Service näher kennenlernen

Sie möchten

- sich gemeinsam mit anderen im Sektor der Dienstleistung u. Service qualifizieren
- Ihre Berufschancen nachhaltig verbessern

Dann vereinbaren Sie zeitnah mit uns einen Termin zum persönlichen Gespräch!

Baustein I: Grundkompetenzen Hauswirtschaft

Grundwissen Ernährung

- Speisen und Getränke
- Hygiene Reinigung und Pflege
- Küchenmanagement
- gastronomischer Service

Grundlagen EDV

- Umgang am Arbeitsplatz
- Grundlagen der Textverarbeitung
- Einführung Word - Excel
- Digitalisierte Arbeitswelt 4.0

berufsbezogene Sprachkenntnisse

- VHS Lernportal
- Gesprächsrunden
- Sprachkompetenztraining

Baustein II: Basiswissen Hauswirtschaft

Basiswissen Ernährung

- Ernährung besonderer Personengruppen
- Speisen und Getränke
- Hygiene Reinigung und Pflege
- Küchenmanagement
- gastronomischer Service

Basiswissen EDV

- Basiswissen der Textverarbeitung
- Aufbau Word - Excel
- Internet
- Arbeiten mit E-Mail Programmen
- Digitalisierte Arbeitswelt 4.0

berufsbezogene Sprachkenntnisse

- Aufbau VHS Lernportal
- Gesprächsrunden
- Sprachkompetenztraining
- berufsbezogene Sprachkenntnisse

Zweimal zweiwöchiges Praktikum II