

## Kurstermine:

### Grundkompetenzen Hauswirtschaft:

21.09.2026 – 24.11.2026

Dauer: 200 UE

Ferien: 02.11.2026– 06.11.2026

Montag – Freitag, 8.30 – 12.30 Uhr

### Basiswissen Hauswirtschaft:

25.11.2026 – 04.03.2027

Dauer: 200 UE

Ferien: 24.12.2026 – 08.01.2027

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](mailto:martina.krejci@vhs-coburg.de)



**vhs** 

Volkshochschule  
Coburg Stadt und Land

## Zukunftsperspektive Grundkompetenzen & Basiswissen Hauswirtschaft

AVGS-Maßnahme §45  
TEILZEIT



### 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](mailto:martina.krejci@vhs-coburg.de)

Volkshochschule Coburg

Löwenstr. 15

96450 Coburg

[www.vhs-coburg.de](http://www.vhs-coburg.de)

Zulassungs-Nr. 341768 AZAV



# 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