

## BE ready

Vorbereitung auf den  
**BerufsE**instieg für Hauswirtschaft,  
Hotel- und Gaststätten

TEILZEIT

**Beginn:**  
**19.09.2022**





## Zielgruppe

Zielgruppe sind Arbeitssuchende, Wiedereinsteiger ins Berufsleben, Menschen mit Migrationshintergrund, die berufliche Grundkenntnisse in den Bereichen EDV und Hauswirtschaft erlernen möchten.

## Zielsetzung

Ziel des Teilzeitlehrgangs „BE ready“ ist es, den Teilnehmenden Grundkompetenzen für den **BerufE**instieg 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.

**BE ready**

## Kursinhalte

### Modul 1: Grundkompetenzen für den Berufseinstieg

- Digitale Kompetenzen für den Arbeitsmarkt
- Hilfestellung bei beruflicher Zielfindung – Vorstellung Chancenberatung
- Bewerbungstraining und Erstellung von Bewerbungsunterlagen
- Onlinebewerbung
- Vorbereitung und Training Vorstellungsgespräche und Praktisches Bewerbungstraining

### Modul 2: Grundlagen EDV

- Umgang am Arbeitsplatz
- Bestandteile eines Computersystems
- Grundlagen, Funktionen und Möglichkeiten der Textverarbeitung
- Einführung Word und Excel
- Internet (Browser und Suchmaschinen)
- Arbeiten mit E-Mail Programmen
- Digitalisierte Arbeitswelt 4.0

### Modul 3: Grundlagen Hauswirtschaft, Verpflegung und Service

- Umgang mit Stress am Arbeitsplatz
- Umgang mit Sonderwünschen
- Grundwissen Ernährung und Lebensmittelkennzeichnungen beachten
- Umgang mit Rezepten
- Hygiene, Reinigung und Pflege
- Speisen und Getränke servieren und ausgeben
- Dekoration und anrichten von Buffets
- Büroorganisation und Lagerhaltung
- Textilreinigung und Pflege (Wasch und Trockenverfahren)
- Textilien glätten und lagern

## Nächster Kurstermin:

**19.09. – 07.02.2023**

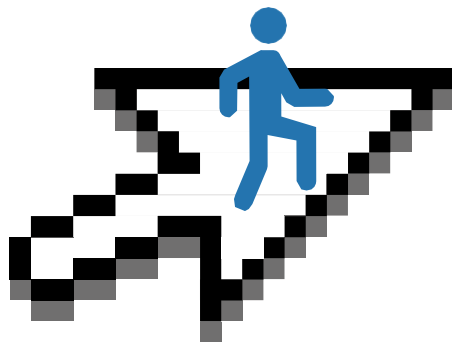
**Dauer:** 450 Unterrichtseinheiten,  
25 Unterrichtseinheiten pro Woche  
**Zeit:** Montag – Freitag, 8.30 – 12.30 Uhr  
**Ferien:** 27.12. – 06.01.2023



**Ihre Ansprechpartnerin:**  
Petra Flehmig

## 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 Kursende



## Voraussetzungen

### Sie haben

- ... gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift mind. B1
- ... 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 und Service qualifizieren
- ... Ihre Berufschancen nachhaltig verbessern.

Dann sind Sie bei uns genau richtig! Rufen Sie uns an für ein persönliches Gespräch.

## 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 Bildungsgutschein 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.

Volkshochschule Coburg  
Löwenstr. 15  
96450 Coburg

**Ihre Ansprechpartner:**

Petra Flehmig  
Projektleitung  
Tel . 09561/8825-80  
Fax 09561/8825-44  
EMail [petra.flehmig@vhscoburg.de](mailto:petra.flehmig@vhscoburg.de)

Martina Krejci  
Leitung Berufliche Bildung  
Tel. 09561 8825-35  
Fax 09561 8825-33  
EMail [martina.krejci@vhscoburg.de](mailto:martina.krejci@vhscoburg.de)

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

Zulassungs-Nr. 341768 AZAV

