

Nächster Kurstermin:

18.09.2023 - 27.03.2024

Dauer: 580 Unterrichtseinheiten

Zeit: Montag - Freitag, 8.30 – 12.30 Uhr





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



vhs
Volkshochschule
Coburg Stadt und Land

Mama Courage Basiswissen Dienstleistung

Vermittlung in den Bereichen Hauswirtschaft, Hotel- und Gaststätten und Sprache / 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

Volkshochschule Coburg
Löwenstr. 15
96450 Coburg
www.vhs-coburg.de

Zulassungs-Nr. 341768 AZAV



Basiswissen Dienstleistung

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.

Zielsetzung

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.



Kursinhalte

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

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

Berufsbezogene Sprachkenntnisse

- Ausgangsniveau ab A1-A2
- Zielniveau bis B1

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

Der Lehrgang wird ab 12 Personen durchgeführt.

Voraussetzungen

Sie haben

- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift mindestens A1-A2
- 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!