

Nächster Kurstermin:

29.08.2022 – 07.10.2022

180 Unterrichtseinheiten,
Montag – Freitag, 8.00 – 13.00 Uhr

Förderung und Beratung

Die Lehrgangsgebühren werden bei Vorliegen der Voraussetzungen von der Agentur für Arbeit übernommen. Bitte klären Sie rechtzeitig mit Ihrem/Ihrer Arbeitsvermittler/in, ob die Agentur für Arbeit Ihre Teilnahme an diesem Lehrgang befürwortet, und setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

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.



vhs
Volkshochschule
Coburg Stadt und Land

Training – Gast und Ernährung

TEILZEIT



Volkshochschule Coburg
Löwenstr. 15
96450 Coburg

Ihre Ansprechpartner:

Petra Flehmig
Projektleitung
Tel. 09561/8825-80
Fax 09561/8825-33
E-Mail petra.flehmig@vhs-coburg.de

Martina Krejci
Leitung Berufliche Bildung
Tel. 09561 8825-35
Fax 09561 8825-33
E-Mail martina.krejci@vhs-coburg.de

www.vhs-coburg.de

Zulassungs-Nr. 341768 AZAV



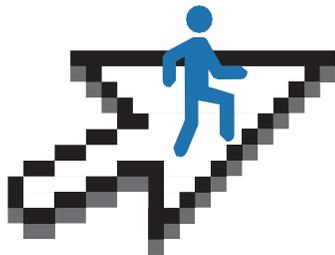
Training – Gast und Ernährung

Zielgruppe

Dieser Lehrgang richtet sich an alle, die sich im Bereich Dienstleistung und Service qualifizieren oder ihre Kenntnisse auffrischen möchten, um beruflich erfolgreich durchzustarten.

Zielsetzung

Die Teilnehmenden sollen mit der Qualifizierung die eigenen beruflichen Fertigkeiten und Kenntnisse verstärken und so erweitern, dass diese auf die Anforderungen des Arbeitsmarktes vorbereitet sind. Die Teilnehmer werden durch verschiedene Lehrgangsinhalte gestärkt, um ihre Motivation, Lernbereitschaft und Belastbarkeit aufzubauen. Es werden Strategien erarbeitet, um ihnen die persönliche Lebens- und Berufsplanung zu erleichtern. Diverse Aktivitäten sollen ihre Leistungsfähigkeit steigern. Das erleichtert den Einstieg in die Arbeitswelt.



Dieses Projekt wird vom Bayerischen Staatsministerium für Familie, Arbeit und Soziales aus Mitteln des Arbeitsmarktfonds gefördert.

Kursinhalte

Der Lehrgang gliedert sich in fünf Themenmodule:

Grundlegendes

- Höfliche Anredeformen
- Aufnehmen von Bestellungen
- Umgang mit Reklamationen
- Lautstärke und Benimmregeln
- Hygiene

Küchenarbeiten

- Grundwissen Ernährung
- Arbeitstechniken zur Herstellung von Speisen- und Getränken
- Umgang mit Rezepten
- Einfache Speisen, Getränke und Gebäcke herstellen
- Reinigung und Pflege (Geräte, Arbeitsflächen, Räume)
- Servieren und Abservieren

Service

- Tische eindecken und abräumen
- Dekoration
- Buffets aufbauen/zusammenstellen

Lagerhaltung

- Funktion der Lagerhaltung
- Lagerbestände prüfen, insbesondere Fristen, Mengen, Qualitäten
- Warenbedarf ermitteln, Waren bestellen oder einkaufen, annehmen und prüfen
- Lebensmittelkennzeichnungen
- Zahlungsarten, Lagerkennzahlen, Schwund

Organisation und Dekoration

- Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen
- Gästeräume angebots- und anlassbezogen herrichten
- bei Service- und Menübesprechungen mitwirken
- Speisepläne erstellen
- berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden

Ihre Vorteile

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

Voraussetzungen

Sie haben

- Spaß am Umgang mit Menschen
- Kochen gerne und sind ein Organisationstalent

Sie möchten

- sich gemeinsam mit anderen für den Beruf fit machen
- Ihre Berufschancen nachhaltig verbessern

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

