



Fit für Gastro

Die Fortbildung "Fit für Gastro" bietet die Möglichkeit, Qualifikationen im Bereich der Küche zu erwerben und zu verbessern. Das Angebot richtet sich an Menschen, die grundlegende Kompetenzen im Gastrobereich erwerben oder sich grundsätzlich in der Gastronomie orientieren möchten. "Fit für Gastro" ist aber auch für Fachkräfte konzipiert, die schon länger nicht mehr in ihrem Beruf gearbeitet haben und sich gerne auf den aktuellen Stand von Verfahren und technischer Ausstattung bringen möchten. Die fachlichen Kenntnisse und Fertigkeiten werden in einer EU-zertifizierten Großküche in der bbv Akademie praxisnah erworben.

Ausbildungsinhalte:

- Grundlagen Küche
- Hygiene Standard, HACCP
- Warenannahme und Qualitätskontrolle
- Fachgerechte Lagerung von Lebensmitteln
- Speisen vorbereiten, zubereiten und anrichten
- Arbeitsmittel und Küchengeräte reinigen und pflegen
- Buffet, Essensausgabe
- Bewerbungstraining

Ausbildungsverlauf:

Beginn: Februar (KW 8), Juli (KW 30) und Oktober (KW 42) jeweils Dienstag
Dauer: 6 Monate / 26 Wochen / 1352 Unterrichtseinheiten
Arbeitszeit: Mo. - Do. 7:50 Uhr bis 16:50 Uhr / Fr. 7:50 Uhr bis 14:30 Uhr
Unterrichtsform: Hybridunterricht (praktische Inhalte werden in Präsenzform vermittelt)

Teilnehmerzahl: 12 Personen

Abschluss:

Zertifikat der bbv Akademie (Prüfung durch bbv Akademie GmbH)

Voraussetzungen:

Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, Kreativität, Vorkenntnisse in Mathematik und Gastronomie von Vorteil, Gesundheitszeugnis

Förderung:

Förderung ist über einen Bildungsgutschein durch die Bundesagentur für Arbeit oder das Jobcenter sowie über die Rentenkasse oder weitere öffentliche Träger möglich.

Stand: 07-2023



Bundesagentur
für Arbeit

jobcenter
Landkreis Lörrach



Wir sind zertifiziert nach
DIN EN ISO 9001 und
zugelassen nach AZAV