



Unternehmen für Bildung.



Unternehmen für Bildung.

## FIT FÜR GASTRO – QUALIFIZIERUNG IM BEREICH: GASTRONOMIE UND GROSSKÜCHEN

## SO FINDEN SIE UNS BFW HANNOVER

## FIT FÜR GASTRO – QUALIFIZIERUNG IM BEREICH: GASTRONOMIE UND GROSSKÜCHEN

**KURSDAUER** 6 Monate + 1 Monat Betriebspraktikum

**BEGINN** laufender Einstieg

**UNTERRICHTSZEIT** MO - DO 6.45 bis 15.15 Uhr  
FR 6.45 bis 13.00 Uhr

**UNTERRICHTSORT** bftw HANNOVER  
Berufsbildungswerk  
Arndtstr. 20 · 30167 Hannover

### FÖRDERUNG

Eine individuelle Förderung durch die Agentur für Arbeit/ Jobcenter über einen Bildungsgutschein ist bei Vorliegen der persönlichen Voraussetzungen möglich. Informieren Sie sich rechtzeitig vor Lehrgangsbeginn bei der Agentur für Arbeit oder Ihrem Jobcenter.

### INFORMATION

Weitere Informationen erhalten Sie täglich zwischen 9 und 14 Uhr bei Stefanie Lepsy unter der Telefonnummer 0511 · 1 64 01 21.

### BILDUNGSSTÄTTE HANNOVER

Arndtstraße 20  
30167 Hannover

Telefon 0511 · 164 01 21  
FAX 0511 · 164 01 15

E-Mail hannover@bftw.de  
WEB www.bftw.de



Stadtbahnlinie 6 + 11, Haltestelle Christuskirche,  
Stadtbahnlinie 1 + 8, Haltestelle Werderstraße



## LEHRGANGSBESCHREIBUNG

Der **Kurs „Fit für Gastro“** bietet die Möglichkeit, Qualifikationen in der Küche, im Restaurant und/oder in der Cafeteria zu erwerben oder zu verbessern. Von Montag bis Donnerstag erfolgt das Lernen über den praktischen Einsatz in unserem realitätsnahen Übungsbetrieb Gastronomie. Freitags ist unser Theorietag. Der Unterricht wird im Klassenraum erteilt oder, je nach Thema, praxisnah in der Küche oder im Restaurant ausgerichtet. Das Programm ist in verschiedene Qualifizierungsabschnitte unterteilt. Der Qualifizierungsabschnitt 1 ist für alle Teilnehmer Pflicht, weil diese Kenntnisse in der Gastronomie oder in der Großküche immer erwartet werden, egal ob die Teilnehmer in der Küche oder im Service eingesetzt sind. Weitere Qualifizierungsabschnitte können, je nach Vorkenntnissen und späteren Einsatzwünschen, beliebig kombiniert werden

Insgesamt stehen sechs Monate im Übungsbetrieb auf dem Programm. Anschließend folgt ein vierwöchiges Praktikum, das in erster Linie dazu dienen soll, den Wiedereinstieg in ein Arbeitsverhältnis zu erleichtern.

## DIE QUALIFIZIERUNGSABSCHNITTE

- Allgemeines Grundwissen Gastronomie
- Grundlagen Küche (einfache Tätigkeiten)
- Küche für Fortgeschrittene
- Küche für ausgebildete Köche
- Warenannahme und Lager
- Hauswirtschaft
- Kantine/Cafeteria
- Restaurant/gehobener Service
- Buffet, Tresen
- Bewerbungstraining

## WER SIND WIR?

Seit mehr als 35 Jahren ist das bftw – Berufsbildungswerk Gemeinnützige Bildungseinrichtung des DGB – am Standort Hannover mit seinen Bildungsangeboten erfolgreich vertreten. Vielfältig wie die Bedürfnisse unserer Kunden und der Berufswelt sind unsere Angebote für von Arbeitslosigkeit bedrohte, arbeitssuchende Menschen, Berufsrückkehrer und andere Zielgruppen. Wir qualifizieren, orientieren, beraten, vermitteln und resozialisieren. Zudem beraten wir Unternehmen in der Personalentwicklung, erarbeiten Maßnahmen für die betriebliche Weiterbildung und führen diese durch.

## NÄHERES BESPRECHEN SIE MIT



**Stefanie  
Lepsy**

**Sprechzeiten** täglich von 9:00 - 14:00 Uhr  
**0511 · 164 01-21**