

## Kursinformationen

### Daten zur Weiterbildung

- 720 Unterrichtseinheiten zu jeweils 45 Minuten und optionalem Praktikum
- Unterrichtszeiten:  
Montag – Freitag: 08:00 – 15:00 Uhr
- Gruppengröße: maximal 15 Teilnehmende
- Beginn: [www.bfw.de/hannover](http://www.bfw.de/hannover)
- Laufender Einstieg
- Urlaubszeiträume sind vorgegeben

### Abschluss

- bfw-Zertifikat
- Gesundheitszeugnis gem. §43

### Zugangsvoraussetzungen

Interesse an einer Tätigkeit im Berufsfeld Gastronomie.

### Zielgruppe

An Gastronomie interessierte Frauen und Männer, die erste Kenntnisse im Berufsfeld erwerben möchten und eine fachliche Qualifizierung anstreben.

### Förderung

Die Förderung mit einem Bildungsgutschein (z. B. Agentur für Arbeit, Jobcenter, Deutsche Rentenversicherung oder BFD) ist möglich. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne ausführlich.

### AGB und Datenschutz

Unsere AGB finden Sie im Internet unter [www.bfw.de/agb](http://www.bfw.de/agb)

**Sind Sie interessiert?** Wir sind jederzeit gerne für Sie da! Weitere Informationen über das bfw und unsere Bildungsangebote erhalten Sie auf [www.bfw.de](http://www.bfw.de).

### Ihr Weg zu uns

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Fahren Sie mit der Stadtbahn der Linie 6 in Richtung Nordhafen bis zur Haltestelle Krepensstraße. Von dort aus sind es ca. 3 Minuten Fußweg zur Bildungsstätte.



## Technik, Handwerk, Industrie

## Orientierung



### bfw – Unternehmen für Bildung.

Bildungsstätte Hannover  
Frau Fichtner  
Krepensstraße 8  
30165 Hannover  
Telefon 0511 16401-21  
[hannover@bfw.de](mailto:hannover@bfw.de)  
[www.bfw.de/hannover](http://www.bfw.de/hannover)



### Öffnungszeiten

Montag – Freitag: 09:00 – 15:00 Uhr

## Fit für Gastro

### Weiterbildung im Übungsbetrieb

## Ziele

Der Kurs „Fit für Gastro“ in unserem Übungsbetrieb Gastronomie bietet für Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit unterschiedlicher Vorerfahrung die Möglichkeit, die eigenen Fähigkeiten im Berufsfeld Hotel- und Gaststättengewerbe einzuschätzen und durch gezieltes Fachwissen zu verbessern. Eine Teilnahme ist auch als Vorbereitungsmaßnahme für die Teilqualifizierung Gastronomie möglich.

Mit einer **Weiterbildung in der Gastronomie** können Sie kaum etwas falsch machen: Die Berufsaussichten sind gut, die Tätigkeiten sind vielfältig und der Arbeitsalltag ist abwechslungsreich.

Kneipen, Cafés oder Restaurants, Pensionen, Hotels oder besondere Events, klein oder groß, bodenständig oder luxuriös – es gibt wahrscheinlich mehr unterschiedliche Einsatzgebiete als in jeder anderen Branche. In der Gastronomie sollte für jeden Geschmack und für jedes Talent eine passende Stelle zu finden sein, also viele gute Gründe für eine Weiterbildung in der Gastronomie!



## Inhalte

- Allgemeines Grundwissen Gastronomie
- Grundlagen Küche (einfache Tätigkeiten)
- Küche für Fortgeschrittene
- Küche für ausgebildete Köche
- Warenannahme und Lager
- Hauswirtschaft
- Kantine/Cafeteria
- Restaurant/gehobener Service
- Betriebspraktikum (4 Wochen)
- Berufsbezogener Deutschunterricht
- Bewerbungstraining

### Bonus für alle Teilnehmenden

Wer im Lebensmittelbereich arbeitet und bei der Zubereitung von Speisen direkten Kontakt mit Lebensmitteln hat, braucht zwingend ein Gesundheitszeugnis. Auch alle Personen, die unverpackte Lebensmittel transportieren, benötigen ein solches Zeugnis.

Sie erhalten eine Unterweisung zum ordnungsgemäßen Umgang mit Lebensmitteln bzw. erwerben das Gesundheitszeugnis (gem. §43 Infektionsschutzgesetz).

## Über uns

Seit 1953 qualifizieren wir Menschen für die Zukunft, vermitteln ihnen Arbeit und sichern ihre Arbeitsplätze. Bei über 46.000 Teilnehmenden pro Jahr sehen wir unsere Verantwortung darin, in Berufen zu qualifizieren, von denen wir wissen, dass sie zukunftsfähig sind. Ob erneuerbare Energien, modernste Luftfahrttechnik oder grenzüberschreitende Logistik – unsere Bildungsangebote verbinden bewährte Fachkompetenz mit kreativen Lösungen.



Die bfw-Unternehmensgruppe kooperiert mit über 100 Partnern, um Beschäftigten, Arbeitsuchenden und Unternehmen effektive und effiziente Angebote in Ihrer Region unterbreiten zu können. Neben Umschulungen, Fort- und Weiterbildungen haben wir auch attraktive Angebote für Unternehmen im Portfolio.