

## Beratung

Gerne beraten und informieren wir Sie zu dem vorliegenden Angebot in einem individuellen Gespräch.

Besuchen Sie uns vor Ort und wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden, die Ihnen gerne weiterhelfen.

## Kontakt

EBZ Schmiedel gGmbH  
An der Kreisstraße 18  
55469 Ohlweiler

Telefon: 06761 - 93 11 0

Telefax: 06761 - 93 11 93

Email: [ebz@schmiedel.de](mailto:ebz@schmiedel.de)

Website: [www.ebz-bildung.de](http://www.ebz-bildung.de)



# Übungswerkstatt Küche u. Hauswirtschaft

- Kochen aus Leidenschaft -



## Starten Sie Ihren beruflichen Neuanfang im Bereich Küche und Hauswirtschaft!

In der Hotel- und Gaststättenbranche sowie den regionalen Einrichtungen und Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung herrscht ein großer Bedarf an qualifizierten Fachkräften.

Vor dem Hintergrund dieser allgemeinen Entwicklung wollen wir mit dem Angebot unserer "Übungswerkstatt Küche u. Hauswirtschaft – Kochen aus Leidenschaft" entgegenzutreten und bieten Ihnen hierzu als zertifizierter Bildungs-träger fachlich anspruchsvolle Bausteine zu Ihrer beruflichen Weiterqualifizierung an.

## Zielgruppe

Arbeitssuchende mit Interesse an dem Berufsfeld Küche, Hauswirtschaft und Gastronomie.

## Zulassungsvoraussetzungen

- Mindestalter 18 Jahre
- Gesundheitliche Eignung
- Handwerkliches Geschick von Vorteil
- Gute Kenntnisse der deutschen Sprache

## Ziele und Nutzen

Die Übungswerkstatt Küche und Hauswirtschaft ist modular aufgebaut. Sie ermöglicht den Teilnehmenden eine -an den Anforderungen potenzieller Arbeitgeber- ausgerichtete Weiterqualifizierung.

## Abschluss

Nach erfolgreicher Teilnahme erhalten die Teilnehmenden ein Zertifikat.

## Inhalte und Themenschwerpunkte

- Die gesamte Maßnahme umfasst mehrere Bausteine, die teilweise aufeinander aufbauen, aber auch in sinnvoller Weise miteinander kombiniert werden können.
- Je nach Vorkenntnissen bzw. Interessenlage des Teilnehmenden ist eine Fokussierung und Abstimmung der Maßnahmeninhalte auf die Themenschwerpunkte Küche oder Hauswirtschaft möglich.

## Beginn und Dauer

- Laufender Einstieg
- Anzahl Unterrichtseinheiten (max. 1.352 UE\*)
- Maßnahmendauer (max. 26 Wochen)

## Arbeitszeiten

- Montag – Donnerstag: 07:45 bis 16:45 Uhr
- Freitag: 07:45 bis 12:45 Uhr

## Fördermöglichkeiten

Finanzierung durch einen Bildungsgutschein von:

- Agentur für Arbeit
- Jobcenter

## Maßnahmenbausteine

### Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit

- Maßnahmen und Aktivitäten zur Vorbeugung und Vermeidung von Arbeitsunfällen kennenlernen
- Berufsbezogene Arbeits-, Brandschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden

### Grundsätze der Hygiene

- Kennenlernen der Grundsätze der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene sowie HACCP-Vorschriften
- Berufsbezogene Vorgaben der Hygiene anwenden
- Betriebsspezifische Maßnahmen zur Sicherung der erforderlichen Hygienestandards durchführen

### Arbeits- und küchentechnische Verfahren

- Planung, Vorbereitung und Kontrolle arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- Fachgerechte Lagerung von Lebensmitteln
- Prüfung und Einhaltung gesetzlich vorgeschriebener Gütekriterien

### Küchen- und Arbeitsablaufplanung

- Arbeitsablauf in einer Großküche bzw. der Gastronomie kennenlernen
- Fachgerechter Einsatz von Maschinen und Geräten nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten

## Arbeiten im Küchenbereich

- Kennenlernen der Lebensmittelgrund- und Verwendungsstoffe sowie deren Kombinations- und Variationsmöglichkeiten
- Kennenlernen der Lebensmittelverarbeitungstechniken und -methoden
- Zubereitung einfacher Speisen, Salate und Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide- und Maisprodukte
- Berücksichtigung der qualitätssichernden Maßnahmen

## Umgang mit Gästen

- Kennenlernen der wesentlichen Grundlagen im Umgang mit Gästen
- Kennenlernen der Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste
- Information der Gäste über Produkte und Angebote

## Textilreinigung und –pflege\*\*

- Einrichten von Arbeitsplätzen der Textilpflege
- Vorbereiten von Textilien für die fachgerechte Reinigung und Pflege, Auswahl geeigneter Wasch- und Reinigungsmittel
- Kennenlernen der Einsatzmöglichkeiten von Textilpflegegeräten sowie anderen Gebrauchsgütern
- Vorbereitung und Einsatz von Textilien für die fachgerechte Reinigung und Pflege
- Durchführung einer professionellen Textilreinigung und –pflege mit Reinigungs- und Pflegegeräten

\* UE = Unterrichtseinheiten zu 45 min

\*\*Maßnahmeninhalte werden nur dann vermittelt, wenn durch den Teilnehmenden der Themenschwerpunkt auf den Bereich Hauswirtschaft gelegt wurde.

