

GASTRONOMIE

Umschulung zur Fachkraft im Gastgewerbe (m/w)

Schwerpunkt Service und Küche

Fachkräfte im Gastgewerbe bereiten das Frühstück vor, erneuern das Buffet oder übermitteln Bestellungen an die Küche. Einfache Speisen können Sie auch selbst zubereiten, beispielsweise kalte Platten garnieren oder Buffets gestalten. Sie betreuen, bedienen und beraten die Gäste. Darüber hinaus helfen sie auch bei der Vorbereitung und Durchführung von Veranstaltungen.

Termine und Zeiten

- Vollzeit: 18 Monate
- Teilzeit: 24 Monate
- Montag - Freitag

Starttermin

- Auf Anfrage

Wohin geht die Reise

Die Gastronomie ist eines der ältesten Gewerbe der Welt und zukünftig wird der Bedarf an diesem Dienstleistungssegment nicht sinken. Mit einer Ausbildung in einem gastronomischen Beruf gibt es viele Einsatzmöglichkeiten. Hauptsächlich arbeiten Sie im Team in Restaurants, Hotels und Cateringfirmen. Auch bei Schiffsunternehmen auf größeren Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen gibt es gute Karrierechancen



Umschulung zum / r Koch / Köchin

Köchin und Koch versorgen ein Grundbedürfnis aller Menschen. Sie machen satt und dabei soll es auch noch schmecken. Kochen ist eine Kunst und gute Köche bereiten auch unter Zeitdruck köstliche Speisen sowie Menüs zu und präsentieren Ihre Meisterwerke mit raffinierten Garnituren.

Termine und Zeiten

- Vollzeit: 24 Monate
- Teilzeit: 30 Monate
- Montag - Freitag

Starttermin

- Februar und August

Inhalte

- Herstellen von Speisen
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Hygiene
- Umweltschutz
- Sicherheit und Gesundheitsschutz
- Warenwirtschaft
- Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- Arbeitsplanung
- Werbung und Verkaufsförderung
- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht

Finanzierung

- Mit Bildungsgutschein

Abschluss

- Prüfung vor der Handelskammer Hamburg
- Abschlusszeugnis von Grone Netzwerk Hamburg

Die Inhalte werden aus dem jeweiligen Ausbildungsrahmenplan entnommen

Vorbereitung auf die Externenprüfung zum / r Koch / Köchin

Sie haben bereits einige Jahre Berufserfahrung, aber keinen formalen Abschluss in Ihrem Arbeitsbereich?

Dann bereiten wir Sie auf die Externenprüfung von der Handelskammer Hamburg zum/zur Koch/Köchin vor!

Finanzierung

- Mit Bildungsgutschein

Zugangsvoraussetzungen

- Zulassung auf die Externenprüfung durch die HK Hamburg
- Mindestens 4,5 Jahre Berufserfahrung
- Ausreichende Kenntnisse in der deutschen Sprache

Inhalte

- Vermittlung von Grundlagenwissen
- Prüfungsvorbereitungen auf die Theorieprüfung
- Vorbereitung auf die Praxisprüfung
- Die Unterrichtsinhalte orientieren sich am Ausbildungsrahmenplan

Termine

- Vollzeit: 7 Monate von Montag - Freitag
- Juni / Juli