

Wo muss ich hin?

Werkhof Projekt gGmbH
„Zeche Zukunft“
Derner Str. 540
44329 Dortmund

Was habe ich für Arbeitszeiten?

Mo. - Fr. 7:30 - 15:15 Uhr, persönliche Vereinbarung möglich

Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?

Die Arbeit findet in einer großen Übungsküche statt, in diesem Berufsfeld arbeitet man im Team mit bis zu 20 Teilnehmern.

Was muss ich da machen?

In diesem Berufsfeld wird Teilnehmern schwerpunktmäßig gesunde Ernährung und ökonomische Haushaltsführung vermittelt. In der großzügigen Übungsküche können die Teilnehmenden sich ausprobieren und den „Ernstfall“ proben.

Inhalte:

Im Laufe der Maßnahme lernen die Teilnehmer Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter im hauswirtschaftlichen und gastronomischen Arbeitsfeld kennen. Die Berücksichtigung der hygienischen Vorschriften für das Reinigen und Pflegen, sowie Sicherheits- und Gesundheitsschutz stehen dabei im Vordergrund.

- Einkauf, Planung, Wirtschaftlichkeit
- Zubereitung von vollwertigen Mahlzeiten
- Gästebewirtung
- Grundlagen „Ernährungslehre“
- Haus- und Wäschepflege unter ökologischen Gesichtspunkten
- Servieren und anrichten von Speisen
- Tischregeln und Knigge
- Themenorientiertes Gestalten von Tischen und Räumen, Dekoration

Zertifikate:

nach Eignung: Qualifikationsbaustein „Küchenhelfer“ mit Zertifikat, durch die IHK zu Dortmund anerkannt.

durchgeführt von:



gefördert durch:

