

BASISAUSBILDUNG FÜR KÜCHENHILFSKRÄFTE – INKLUDIERT: DEUTSCH ALS FREMDSPRACHE

DIE AGENS BILDUNG UND BERATUNG GMBH STELLT FÜR

Titel:

Vorname:

Familiennamen:

Adresse:

Soz. Vers. Nummer:

EINEN UNVERBINDLICHEN KOSTENVORANSCHLAG AUS

- INHALT:** Basisausbildung für Küchenhilfskräfte –
inkludiert Deutsch als Fremdsprache
- KURSDAUER:** 3 Wochen à 20 Wochenstunden
- BEGINN:** 14.06.2021 **ENDE:** 02.07.2021
- KURSZEITEN:** Tageskurs, Mo - Fr 08:30 Uhr bis 12:30 Uhr
- VERANSTALTUNGSORT:** Cumberlandstraße 32, 1140 Wien
- VERANSTALTER:** AGENS Bildung und Beratung GmbH
Schloßhofer Straße 30, 1210 Wien
- KONTAKT:** office@agens.at, +43 664 882 93 271 (Maria Pedevilla)
- SEMINARNUMMER:** KU210601
- KOSTEN:** **840€ inkl. Kursunterlagen**
(Der Preis versteht sich inklusive 10% Umsatzsteuer)
- ABSCHLUSS:** Teilnahme Zertifikat – Basisausbildung Küchenhilfskraft,
Zusätzliches Teilnahme Zertifikat für HACCP
- ZIELE:**
- verbesserte Chancen für den (Wieder-) Einstieg in den Arbeitsmarkt
 - Gewinnen (Auffrischen) von fachspezifischem Wissen
 - Erlangen von beruflichen und sozialen Kompetenzen



BILDUNGSPLAN

BASISAUSBILDUNG FÜR KÜCHENHILFSKRÄFTE – INKLUDIERT: DEUTSCH ALS FREMDSPRACHE

AUSGANGSSITUATION:

In Österreich herrscht ein immer problematischer werdender Fachkräftemangel in der Gastronomie. Immer öfter müssen Gastronomen und Hoteliers wegen zu wenig Nachwuchs-Fachpersonal auf ausländische Hilfskräfte zurückgreifen, die über geringe Koch- und Deutschkenntnisse verfügen. Hilfsköche ersetzen somit Fachpersonal. Dies geht natürlich zu Lasten der Küchenqualität und letztlich der unternehmerischen Ergebnisse.

Davon unabhängig suchen Betriebe des Hotel- und Gaststättengewerbes aber nicht nur ausgebildete Köchinnen und Köche, sondern bieten auch zahlreiche Arbeitsplätze für zuverlässige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ohne Berufsabschluss an. Diese Helfer*innen in der Küche haben die einfacheren Aufgaben zu erledigen – und davon gibt es genug in der Küche.

Hilfsköch*innen sind somit ein wichtiges Berufsbild in Österreich. Dafür gibt es jedoch keine Schulungen und Qualifizierungen. Abgesehen vom Anlernen im Betrieb fehlt es der Tourismus Hochburg Österreich gänzlich an kompakten, einheitlichen, praxisnahen Aus- Weiterbildungsmöglichkeiten für Hilfskräfte.

Gut ausgebildete Hilfsköch*innen sind eine wertvolle Unterstützung in der Küche zum einen, zum anderen kann durch Weiterbildung und einer Imagepolitik, Bahnen für eine etwaige Lehre als Koch/Köchin gelegt werden.

ZIELE:

- Qualitätssicherung auch ohne fachlich ausgebildete Mitarbeiter*innen
- Imagepolitik und Wertschätzung vom Berufsbild „Hilfsköch*in“
- Ideale Vorbereitung für eine spätere Kochlehre

ZIELGRUPPEN:

Dieser Praxisnahe Qualifizierung ist sowohl für Neueinsteiger*innen in die Gastronomie geeignet als auch für ehemalige Gastronomiemitarbeiter*innen, die bereits als Helfer*innen tätig waren und die jetzt einige Fachkenntnisse für die Arbeit im Küchenbereich erlernen möchten, um neue Aufgaben übernehmen zu können.

- Deutschkenntnisse auf A2 Niveau
- Bereitschaft zur Teamarbeit
- Gesundheitliche Eignung



MODULARE AUSBILDUNG

Modul 1 (20 Stunden)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
08:30 Uhr - 12:30 Uhr	Allgemeine Küchenarbeiten, Sprache in der Küche	HACCP Teil 1 Mitarbeiter*innen Hygiene	Lebensmittelkunde Gemüse, Kräuter	HACCP Teil 3 Küchenreinigung	Abläufe in einer Küche

Modul 2 (20 Stunden)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
08:30 Uhr - 12:30 Uhr	Gemüsezubereitung Schneidetechniken Waschen, Schälen	Zubereitungsarten Einfacher Speisen	Lebensmittelkunde Fleisch	Annahme und Lagerung von Lebensmitteln	Anrichten von Speisen, Ausgabe von Speisen (inkl. Systemküchen)

Modul 3 (20 Stunden)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
08:30 Uhr - 12:30 Uhr	Österreich als Tourismusland, Bundesländer inkl. Regionale Speisen		HACCP Teil 2 Abfallwirtschaft Entsorgung	Zeitmanagement, Richtige Zielsetzung	Wiederholung Festigung

COVID-19-Schutzmaßnahmenverordnung:

Selbstverständlich richten sich die Rahmenbedingungen (Kursräumlichkeiten und Teilnehmer*innenanzahl) an die jeweils, aktuell gültige COVID-19-Schutzmaßnahmen-Verordnung der Bundesregierung.