

BASISAUSBILDUNG FÜR KÜCHENHILFSKRÄFTE – INKLUDIERT: DEUTSCH ALS FREMDSPRACHE

DIE AGENS BILDUNG UND BERATUNG GMBH STELLT FÜR

Titel:

Vorname:

Familiename:

Adresse:

Soz.Vers. Nummer:

EINEN UNVERBINDLICHEN KOSTENVORANSCHLAG AUS

- INHALT:** Basisausbildung für Küchenhilfskräfte –
inkludiert Deutsch als Fremdsprache
- KURSDAUER:** 3 Wochen à 20 Wochenstunden
- BEGINN:** 02.08.2021 **ENDE:** 20.08.2021
- KURSZEITEN:** Tageskurs, Mo - Fr 08:30 Uhr bis 12:30 Uhr
- VERANSTALTUNGSORT:** „Forum10“, Quellenstraße 2c, 1100 Wien
- VERANSTALTER:** AGENS Bildung und Beratung GmbH,
Schloßhofer Straße 30, 1210 Wien
- KONTAKT:** office@agens.at, +43 664 882 93 271 (Maria Pedevilla)
- SEMINARNUMMER:** KU210802
- 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) nach den jeweils aktuell gültigen COVID-19-Schutzmaßnahmen Verordnungen der Bundesregierung.