



Bildungszentrum
des Handels e.V.
Gelsenkirchen
Uhlenbrockstraße 10
45894 Gelsenkirchen
Tel.: 0209 / 1775 – 100
Fax: 0209 / 1775 – 117

Qualifizierung Hoga (3 Monate) zzgl. 1 Monat Praktikum

Das Bildungszentrum des Handels e.V. führt eine Qualifizierungsmaßnahme für die Berufsbilder Küchenhilfe, Servicekraft, Zimmermädchen / Roomboy, Hauswirtschaftshelfer und die weiteren Serviceberufe in der Gastronomie durch. Alle Teilnehmer erhalten ein aussagekräftiges Trägerzertifikat inkl. CERTQUA-Logo.

- ✚ Was wir für Sie tun:
- ✚ Berufsorientierung
- ✚ berufsbezogenes Sprachtraining
- ✚ Bewerbungscoaching
- ✚ Motivationstraining
- ✚ Kenntnisvermittlung Hotel- und Gaststättenberufe (Küche Service,

- Empfang, etc.) sowie Hauswirtschaft
- ✚ Gesundheitsförderung
- ✚ Praktikums-, Ausbildungsstellen und Arbeitsstellenakquise
- ✚ Internetrecherche
- ✚ EDV-Training
- ✚ betriebliche Erprobung



Beginntermine 2022:

07.03.2022; 02.05.2022

08.08.2022; 07.11.2022

(bei Teilnahme in Teilzeit verlängert sich der Zeitraum entsprechend!)

Ein Einstieg ist in Vollzeit aber auch in Teilzeit und bis zu einer Woche nach Maßnahmebeginn möglich! Die Qualifizierung umfasst 456 Unterrichts-

einheiten in Theorie und Fachpraxis inkl. Deutsch und 160 Unterrichtseinheiten Praktikum in einem Betrieb! Die Förderung erfolgt über den Bildungsgutschein, den Sie beim Jobcenter IAG Gelsenkirchen beantragen können.

Informieren Sie sich bei Ihren Ansprechpartnern beim Jobcenter oder Ihrer Agentur für Arbeit, besorgen Sie sich Ihren Bildungsgutschein und melden Sie sich an.

Im Bildungszentrum des Handels e.V. steht Frau Schmitz für Auskünfte zur Verfügung.

Telefon: 0209 / 1775-100

Schulungsstätte:

**Bildungszentrum des Handels e.V.
Uhlenbrockstraße 10
45894 Gelsenkirchen**

Telefon: 0209 / 1775 - 100

Fax: 0209 / 1775 - 117

E-Mail: bildungszentrum@bzh-ge.de



Inhalte Küche

- Arbeitsschutz / Unfallverhütung
- Umweltschutz
- HACCP-Verordnung
- Fachbegriffe Deutsch / Französisch
- Fachrechnen / Kalkulation
- Technologie
- Wirtschaftslehre / Sozialkunde
- Lebensmittelkunde
- Lebensmittelgesetze
- Grundlagen der Ernährungslehre
- Kochtechniken / Schneidetechniken
- Küchengeräte und -maschinen
- Zubereitung von Speisen und Getränken
- Menükunde / -planung
- Wareneinlagerung
- Gastorientierung
- Unterweisung nach dem Infektionsschutzgesetz
- Getränkekunde
- Veranstaltungsplanung
- Front-Cooking
- Catering



Inhalte Service

- Arbeitsschutz / Unfallverhütung
- Umweltschutz
- HACCP-Verordnung
- Fachbegriffe Deutsch / Französisch
- Fachrechnen / Kalkulation
- Wirtschaftslehre / Sozialkunde
- Lebensmittelkunde
- Lebensmittelgesetze
- Servicetechniken
- Menükunde
- Getränkekunde
- Zubereitung einfacher Speisen und Getränke
- Cocktailservice
- Flambieren
- Arbeiten am Tisch
- Gastorientierte Gesprächsführung
- Reservierungssysteme
- Kassenabrechnung
- Eventplanung / -durchführung
- Bankettservice



Inhalte Hotellerie

- Arbeitsschutz / Unfallverhütung
- Umweltschutz
- HACCP-Verordnung
- Fachbegriffe Deutsch / Französisch
- Fachrechnen
- Wirtschaftslehre
- Servierkunde
- Menükunde
- Etagedienst
- Küchenarbeiten
- Zubereitung einfacher Speisen und Getränke
- Getränkekunde
- Frühstücksservice
- House-Keeping
- Kassenabrechnung

