



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 2025:

03.02.2025; 03.03.2025  
02.06.2025; 08.09.2025 und  
03.11.2025

(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 Quali-

fizierung umfasst 456 Unterrichtseinheiten 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 oder der Agentur für Arbeit 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](mailto: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

