



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 2026:

02.02.2026; 02.03.2026
01.06.2026; 07.09.2026 und
02.11.2026

(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**



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

