

## Perspektiven schaffen für Ihre berufliche Zukunft.

Der stetige Wandel des Arbeitsmarktes stellt uns vor immer größere Herausforderungen. Darauf geben wir innovative Antworten, die Ihre berufliche Zukunft sichern.

Von Präsenzunterricht in Voll- und Teilzeit über Live-Online-Unterricht, abgestimmt auf Ihre Sprachkenntnisse und Ihren Wissensstand, bis hin zum Coaching, in dem wir Ihre persönliche Situation beleuchten, bietet die Akademie Überlingen maßgeschneiderte Angebote. Wir helfen Ihnen dabei, Ihre Potenziale voll zu entfalten und Ihr Bildungsziel optimal zu erreichen.

Menschen zu bilden und weiterzubringen ist unsere Verantwortung und Leidenschaft. Egal wo Sie gerade stehen, wir sind „Mit Kompetenz zur Stelle“.

Mit rund 700 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern an über 40 Standorten mit mehr als 4.000 Schulungsplätzen sind wir für Sie vor Ort – die Akademie Überlingen, ein Familienunternehmen seit 1971.



## Sie haben Interesse? Sprechen Sie uns an.

Die Unterstützung von Menschen bei der Arbeitsmarktintegration gehört seit vielen Jahren zu den Kernkompetenzen der Akademie Überlingen. Wir sorgen für das Kompetenzfundament, das zur nachhaltigen Integration in den Arbeitsmarkt notwendig ist. Wir beraten Sie gern!

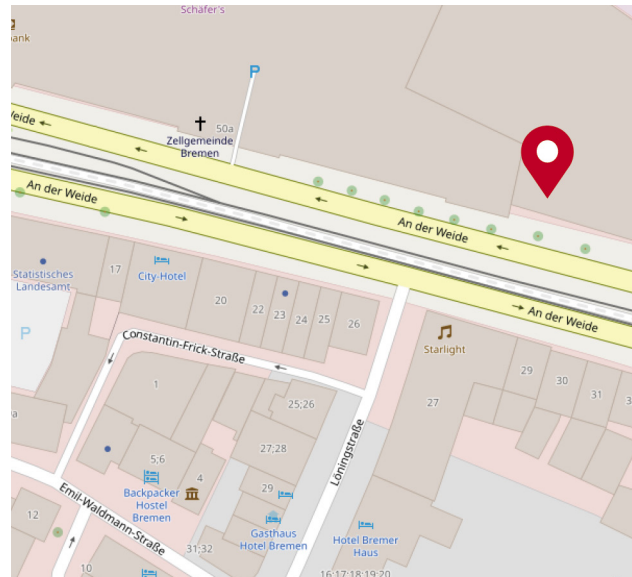
### Anschrift und Kontakt

Akademie Überlingen N. Glasmeyer GmbH  
An der Weide 50c · 28195 Bremen  
(Abgabe Bildungsgutschein, 1. Etage)



Ansprechpartner: Franz Meurisch / Kai Hansow  
Telefon: 0421 16999-18 / 17  
0421 16999-0 (Verwaltung)  
E-Mail: f.meurisch@a-ue.de  
k.hansow@a-ue.de

### Ihr Weg zu uns



## Kompetenzzentrum

### Basisqualifizierung Service- / Küchenhelfer/in

Teilzeit / Vollzeit - Praktikum möglich  
nach § 81 SGB III (Berufskennziffer 63301 / 63302)



# Kompetenzzentrum Basisqualifizierung Service- / Küchenhelfer/in

*Sie möchten sich beruflich qualifizieren  
und in der Gastronomie arbeiten?*

Auch hier suchen die Arbeitgeber gut geschultes Personal. Wir sorgen für das Kompetenzfundament, das zur nachhaltigen Integration in den Arbeitsmarkt notwendig ist.



## Zielgruppe

(auch Menschen mit Migrationshintergrund)

- Sie möchten im Service-/Küchenbereich (wieder) beruflich Fuß fassen
- Sie bringen vielleicht schon etwas Vorerfahrung (in Deutschland und/oder aus Ihrem Heimatland) mit
- Sie möchten sich vergewissern, dass die Tätigkeiten im Service/in der Küche das Richtige für Sie sind
- Sie möchten nach einer Auszeit Ihr Fachwissen auffrischen
- Sie möchten den Kurs als Vorschaltmodul für eine angedachte Umschulung mit Berufsabschluss nutzen

## Ziel

ist der Einsatz als Service-/Küchenhelfer/in zum Beispiel

- in der Gastronomie: Restaurants, Bistros, Hotels, Catering etc.
- (Schul-) Kantinen, Großküchen
- Küchen von Pflegeeinrichtungen und Kindergärten

## Hier ist Platz für Ihre Notizen



---

---

---

## Service- / Küchenhelfer/in – was ist das?

Servicehelfer/innen unterstützen Restaurantfachkräfte bei den täglich anfallenden Arbeiten; zum Beispiel

- Gästebetreuung
- Eindecken der Tische
- Servieren der Speisen und Getränke

Küchenhelfer/innen unterstützen Köche und Köchinnen bei den täglich anfallenden Arbeiten; zum Beispiel

- Gemüse waschen und schneiden
- Salate/kalte Platten anrichten

## Schulungsablauf

Unser Übungsrestaurant bzw. unsere Übungsküche bietet den Rahmen Ihrer Fortbildung.

In enger Verknüpfung von Theorie und Praxis lernen Sie grundlegende Kenntnisse und Fertigkeiten.

## Abschluss

- Zertifikat der Akademie Überlingen und gegebenenfalls ein Praktikumszeugnis

## Zugangsvoraussetzungen

- Deutschkenntnisse: Level A2/B1
- körperliche Fitness



## Dauer (individueller Einstieg)

Vollzeit (900 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten)  
Teilzeit (1.380 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten)

## Schulungszeiten

Vollzeit

7:30 – 16:15 Uhr / Mo - Do

7:30 – 14:30 Uhr / Fr

Teilzeit (gegebenenfalls individuelle Absprache)

8:15 – 14:30 Uhr / Mo + Fr

9:30 – 14:30 Uhr / Die - Do

Praktikum (möglich)

Die Arbeitszeiten im Praktikum richten sich nach den betrieblichen Gegebenheiten.

## Fördermöglichkeit

Die Maßnahme ist nach AZAV zertifiziert.

Eine Förderung mit dem Bildungsgutschein ist möglich. Sprechen Sie Ihren Kostenträger an!

**Potenziale erkennen  
und durchstarten!**

