

## 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.

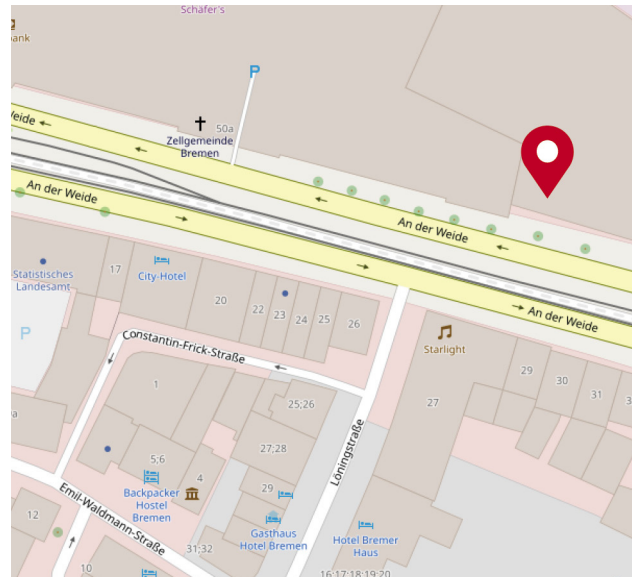
### Anschrift und Kontakt

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



Ansprechpartner: Herr Kai Hansow  
Telefon: 0421 16999-18  
0421 16999-0 (Verwaltung)  
E-Mail: k.hansow@a-ue.de

### Ihr Weg zu uns



## Umschulung Fachkraft Küche

### Vollzeit

Start: 28.02.2023

nach § 81 SGB III - Berufskennziffer 29302



NEU! Jobcenter-Kunden erhalten einen Qualifizierungsbonus in Höhe von 150,- Euro/Monat!

# Umschulung Fachkraft Küche Vollzeit



*Die Arbeitsmöglichkeiten in der Gastronomie – KÜCHE – stellen sich seit Jahren als sehr positiv heraus. Auch hier suchen die Arbeitgeber gut geschultes Personal. Wir sorgen für das Kompetenz-Fundament, das zur nachhaltigen Integration in den Arbeitsmarkt notwendig ist.*

## Zielgruppe

(auch Menschen mit Migrationshintergrund)

- Sie möchten in der Küche (wieder) beruflich Fuß fassen
- Sie bringen vielleicht schon etwas Vorerfahrung mit (in Deutschland und / oder aus Ihrem Heimatland)

## Zugangsvoraussetzung

- Deutsch: mind. Level B2
- Körperliche Fitness

## Praktische Ausbildung

Die praktische Ausbildung findet in unserer Übungsküche statt. Dort lernen Sie in enger Verknüpfung von Theorie und Praxis alle notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten. In Ergänzung werden Sie in einem / mehreren – von der Handelskammer Bremen IHK für Bremen und Bremerhaven anerkannten – Ausbildungsbetrieb/en mitausgebildet.

## Hier ist Platz für Ihre Notizen



## Umschulungsinhalte

gemäß gültigem Ausbildungsrahmenplan/Rahmenlehrplan/Prüfungsverordnung DIHT

- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
- Annahme und Einlagerung von Waren
- Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung
- Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmittel
- grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche
- grundlegenden Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst
- Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen
- Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten und von Desserts
- Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Zubereitung von Sättigungsbeilagen
- Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten

## Zertifikate

- Zeugnis der Akademie Überlingen
- Prüfungszeugnis der Industrie- und Handelskammer nach bestandener Berufsabschlussprüfung



Mit Kompetenz zur Stelle.  
**AKADEMIE ÜBERLINGEN**

## Dauer

16 Monate – Vollzeit

Unterricht: 2.375 Unterrichtseinheiten (UE à 45 min.)

Praktische Ausbildungsphase: 502 Stunden

## Schulungszeiten

Vollzeit	Mo – Do	7:30 – 16:15 Uhr
	Freitag	7:30 – 14:30 Uhr

Die Arbeitszeiten im Praktikum richten sich nach den betrieblichen Gegebenheiten.

## Fördermöglichkeiten

Die Umschulung ist nach AZAV zertifiziert. Eine Förderung mit dem Bildungsgutschein ist möglich. Sprechen Sie Ihren Kostenträger an!

**Potenziale erkennen  
und durchstarten!**

