



Übungswerkstatt Grundlagen Küche

INHALTE:

- Allgemeines, Küchenfachbegriffe und Erklärung
- Anwendung grundlegender Arbeitstechniken in der Küche
- Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten
- Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Zubereitung von Suppen und Soßen
- Zubereitung von Fisch
- Verarbeiten und Zubereiten von Fleisch
- Süßspeisen und Desserts
- betriebliche Lernphase in einem Unternehmen

ZIEL:

Verbesserung der Vermittlungsaussichten in eine sv-pflichtige Beschäftigung



Diese Maßnahme ist förderfähig über einen Bildungsgutschein.



Kunden-Nr.: 2010-1012

Nehmen Sie Kontakt zu uns auf!

BilSE-Institut für Bildung und
Forschung GmbH
Langendammscher Weg 2a
18273 Güstrow

Ansprechpartner/in:
Frau Hanke-Metz
Telefon: 03843 7736-136
beate.hanke-metz@bilse.de

www.bilse.de



Maßnahmebeginn:

Auf Anfrage / Vollzeit

Dauer:

480 TN-Stunden gesamt, davon:
440 Ustd. Theorie/Fachpraxis
40 Std. betriebliche Lernphase

Durchführungsorte:

Güstrow

Zielgruppe:

Die Maßnahme richtet sich an
Personen, die an einer
beruflichen Tätigkeit im Bereich
Küche und Kochen interessiert
sind.

Zugangsvoraussetzungen:

- Deutschkenntnisse
- mind. Hauptschulabschluss
- Belehrung und Bescheinigung
nach § 43 Abs. 1 Infektions-
schutzgesetz (IfSG) ist
- Bildungsgutschein

Abschlüsse:

Teilnahmebescheinigung