



www.gafoeg.de



So erreichen Sie uns

Straßenbahnlinie 301 Haltestelle "Friesenstraße":

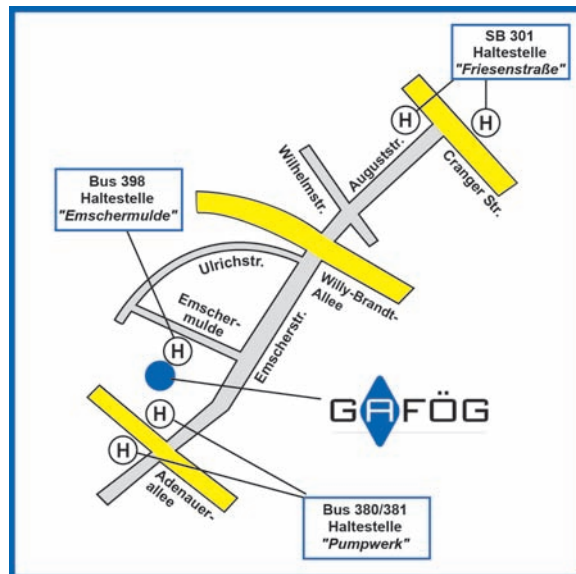
Ca. 15 Min. Fußweg durch die Auguststraße. Willy-Brandt-Allee überqueren; der Weg zu uns ist dann ausgeschildert.

Buslinie 380/381 Haltestelle "Pumpwerk":

Nach ca. 9 Minuten Fußweg links in die Emschermulde einbiegen. Der Eingang befindet sich auf der linken Straßenseite.

Buslinie 398 Haltestelle "Emschermulde":

Die Haltestelle befindet sich direkt vor dem Durchführungsort.



Berufliche Weiterbildung in guten Händen!

Sie suchen neue Perspektiven?

Sie sind in Gelsenkirchen oder in einer umliegenden Stadt arbeitslos gemeldet?

Wir beraten Sie gern!

Über die Einzelheiten unserer Kenntnisvermittlung im Bereich Küche/Küchenhilfe können Sie sich informieren:

Kontakt:

Tel.: 0800 / 102 30 83 (kostenlos) Fax: 0209 / 50 78 84 - 32
gelsenkirchen@gafoeg.de

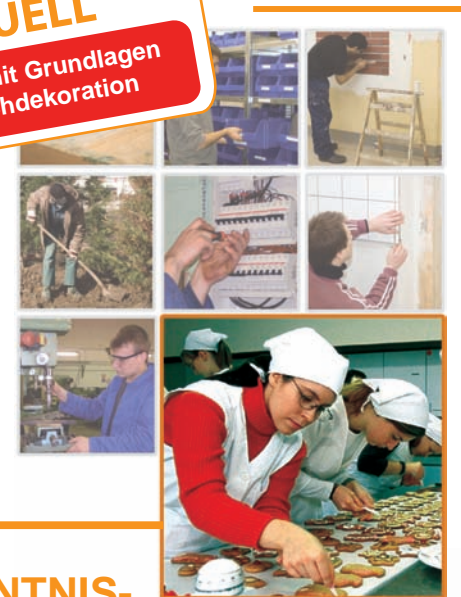
Ausbildungsort:

GAFÖG GmbH
Emschermulde 6
45891 Gelsenkirchen

Besuchen Sie uns im Internet unter:
www.gafoeg.de



Herausgeber: Dr. Stefan Lob
Kurt-Schumacher-Straße 313 • 45897 Gelsenkirchen • Tel.: 0209 / 70 91 - 0
Rev. 2.1 Stand: März 2016



KENNTNIS-VERMITTLUNG

- Küche/Küchenhilfe

GAFÖG Arbeitsförderungsgesellschaft
- gemeinnützige GmbH -

**Dienstleister für Arbeitsuchende
und Unternehmen**



Bewerber

Arbeitsuchende im Leistungsbezug (ALG I oder ALG II)

Voraussetzungen

Bildungsgutschein

Laufzeit

drei Monate + vier Wochen Praktikum
Einstieg: fortlaufend

Arbeitszeit

Vollzeit
Montag bis Donnerstag: 07:00 bis 15:45 Uhr
Freitag: 07:00 bis 14:00 Uhr

Praktikum

Die in der Kenntnisvermittlung erworbenen Fähigkeiten und Fertigkeiten werden in einem betrieblichen Praktikum umgesetzt und erweitert.

Ziel

Trägerzertifikat

Aktuell

Bei der erforderlichen Eignung und einem positiven/erfolgreichen Maßnahmeverlauf besteht zusätzlich die Möglichkeit, fachliche Kenntnisse der Tischdekoration zu erwerben.

Bildungsgutschein

Den Bildungsgutschein erhalten Sie bei Ihrer zuständigen Agentur für Arbeit bzw. bei Ihrem Jobcenter.

Alle Lehrgangs- und Fahrtkosten können auf Antrag übernommen werden.

Inhalte

Die Kenntnisvermittlung baut sich aus modularen Elementen (Themen) auf, die individuell verändert und dem Einzelbedarf angepasst werden können. Die einzelnen Module können daher hinsichtlich ihres Umfangs und ihrer Intensität individuell unterschiedlich umgesetzt werden.

Grundlagen/Lerninhalte

- ◆ Organisation und Planung
- ◆ Überwachung der gelagerten Ware
- ◆ Einkaufsplanung
- ◆ Speisen- und Menüplanung
- ◆ Aufräum-, Spül- und Reinigungsarbeiten
- ◆ InventuR

Grundlagen der Ernährung

- ◆ Ernährung heute
- ◆ Speisenzubereitung
- ◆ Anrichten und Servieren
- ◆ Hygienevorschriften
- ◆ Unfallverhütung

Berufliche Weiterbildung

Als Dienstleister für Arbeitsuchende und Unternehmen bieten wir Ihnen ein breites Spektrum an interessanten Berufsbildungsangeboten. Unser Ziel ist Ihre Vermittlung in den Ersten Arbeitsmarkt. Dafür nutzen wir unser Qualitätsmanagement und unsere Vermittlungserfahrung. Durch berufliche Weiterbildung, Ausbildung, Umschulung und Zeitarbeit zählen mittlerweile mehr als 800 Wirtschaftsbetriebe zu unseren Kunden. Profitieren auch Sie von unseren Kompetenzen und Erfahrungen!

