

Ablauf:

Beginn: 01.11.2023

Ende: 30.04.2024

Praktikum:

23.12.2023 bis 01.01.2024 (3 Tage)

29.03.2024 bis 05.04.2024 (4 Tage)

22.04.2024 bis 29.04.2024 (6 Tage)

Vorbehaltlich der Zustimmung durch die IHK

Ferien/Urlaub:

22.12.2023 (1 Tag)

05.02.2024 bis 16.02.2024 (10 Tage)

Abschluss:

30.04.2024

Unterrichtszeiten:

montags bis donnerstags
von 07:30 Uhr bis 15:40 Uhr

freitags

von 07:30 Uhr bis 13:30 Uhr

Standort:

Überregionales Ausbildungszentrum

Waren gGmbH

Müritz-Akademie

Warendorfer Str. 18

17192 Waren (Müritz)

Ansprechpartner:

Frau Melanie Nagel

Telefon: 03991 150229

Fax: 03991 150274

Mail: m.nagel@ueaz-waren.de



TEILQUALIFIKATION

GASTGEWERBE

ZUKUNFT GESTALTEN



ÜAZ Waren gGmbH

Ziel:

Der Mangel an Fachkräften ist in unserer Region im Hotel- und Gaststättenbereich deutlich spürbar. Um vorhandene Potenziale besser nutzen zu können, sowie den Fachkräftebedarf künftig zu sichern, werden für besondere Zielgruppen neue Wege initiiert. Wir bieten eine passgenaue Qualifizierung für Berufe im Gastgewerbe an.

Zielgruppe:

Teilqualifikationen richten sich an die Gruppe der über 25-Jährigen, für die eine traditionelle Berufsausbildung im Betrieb und in der Berufsschule nicht mehr zielführend ist. Dazu zählen insbesondere

- junge Erwachsene ohne Berufsabschluss
- Berufsrückkehrer mit nicht mehr aktueller beruflicher Qualifikation nach der Familienpause
- ältere Beschäftigte ohne Ausbildung oder mit einer beruflichen Qualifikation, die ebenfalls so lange zurückliegt, dass sie als Basis für die Beschäftigungsfähigkeit nicht mehr ausreicht.

Abschluss:

Sofern die Kompetenzfeststellung erfolgreich war, erhält der Teilnehmer von der IHK ein Zertifikat über die jeweilige TQ. Wer die Kompetenzfeststellung nicht erfolgreich abgelegt hat, erhält eine Trägerbescheinigung.

Das Absolvieren aller Teilqualifikationen eines Berufes kann über den Weg der Externenprüfung gemäß § 45 Abs. 2 BBiG den Erwerb eines Berufsabschlusses für Berufe im Gastgewerbe ermöglichen.

Fördermöglichkeiten:

Es besteht die Möglichkeit der Förderung über den regionalen Arbeitgeberservice der Bundesagentur.

Inhalt:

Teilqualifikationen decken alle Berufsbildpositionen aus den Ausbildungsordnungen und den Ausbildungsrahmenplänen der Berufsschulen ab.

Koch/Köchin

TQ 5: Bankett und Speisefolge

TQ 6: Regionale Küche und Aktionen

Restaurantfachmann/-frau

TQ 5: Führen einer Station mit speziellen Arbeiten am Tisch des Gastes

TQ 6: Arbeiten im Bankettbereich

Hotelfachmann/-frau

TQ 5: Arbeiten am Empfang und Hausdamenbereich

TQ 6: Arbeiten im Verkauf und in Marketingabteilung

Koch/Köchin, Fachkraft Küche, Fachmann/Fachfrau für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie, Fachkraft Gastronomie

TQ 1: Vorbereitungsarbeiten im Restaurant

TQ 2: Einfache Arbeiten in der Küche

Koch/Köchin sowie Fachkraft Küche

TQ 3: Zubereiten von einfachen Suppen, Saucen sowie Gemüse- und Sättigungsbeilagen

TQ 4: Zubereiten von Fleisch- und Fischgerichten

Fachmann/Fachfrau für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie sowie Fachkraft Gastronomie

TQ 3: Arbeiten am Getränkebuffett

TQ 4: Arbeiten im À-la-carte-Restaurant