

Ida „Ich bin dabei“ – Orientierung und persönliche Stabilisierung mit produktorientierten Arbeiten in Berufsfeldern Küche, Service und AGH „Auch Quedlinburg kocht über den Tellerrand

Termin: 16.05.2019 – 15.11.2019
montags bis freitags 08.00 Uhr – 10.00 Uhr (Maßnahme)/ 10.00 - 14.00 Uhr (AGH)

Dauer: 875 Stunden (6 Monate)

Maßnahmeziele:

- Erstellung eines multikulturellen Kochbuches
- Heranführen an den Ausbildungs- und Arbeitsmarkt und
- Feststellung und Verringerung oder Beseitigung von Vermittlungshemmnissen

Zielgruppen für Zielstellung:

Zielgruppe der Maßnahme sind erwerbsfähige Leistungsberechtigte aller Altersgruppen mit und ohne abgeschlossene Berufsausbildung, die auf Grund von schwerwiegenden multiplen Vermittlungshemmnissen **derzeit nicht** in den allgemeinen Arbeitsmarkt eingegliedert werden können.

Lehrplan: Multikulturelle Küche	295 Std.
<ul style="list-style-type: none"> - Gesetzliche Vorschriften (HACCP, Lebensmittelhygieneverordnung, Arbeitsschutzbestimmungen, u. a. gesetzliche Vorschriften, EU- Norm) - Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern (Planung von Arbeitsschritten; Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen, reinigen und pflegen, EU- Standard) - kleine Warenwirtschaft (Wareneinkauf, -Kontrolle; sachgemäße Warenlagerung) - Anwenden von arbeits- und küchentechnischen Verfahren (Arbeitstechniken; Garverfahren unter Aspekten der Profiküche und Haushaltstechniken) <p>Die multikulturelle Küche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspekte der Ernährungsweisen in den verschiedenen Kulturkreisen - Vorrangig verwendete Lebensmittel in den Kulturkreisen - Möglichkeiten der Kombinationen der Ernährungsweisen <p>Kochen nach deutschen und multikulturellen Rezepten</p> <p>Multikulturelle Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln (Salate zubereiten; Gemüse und Kartoffeln zubereiten; Hülsenfrüchte, Getreide und Mahlprodukte zubereiten)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teigwaren und Mehlspeisen (Arten von Teigwaren und deren Zubereitung, Mehlspeisen – Rezepturen und Zubereitung) - Suppen und Soßen (Fonds herstellen; klare Suppen herstellen; kalte und warme Soßen, Grundsoßen) - Brotaufstriche (Arten und Zubereitung von verschiedene Aufstriche) - Einfache Vorspeisen herstellen, anrichten und präsentieren - Molkereiprodukte und Eier (Käsegerichte zubereiten; Speisen aus Quark und Joghurt zubereiten; Eierspeisen zubereiten) - Süßspeisen (Pudding zubereiten, Kremspeisen zubereiten; süße Eierspeisen herstellen) - Obstspeisen (Obstsorten kennen lernen; Obstspeisen zubereiten) - Fleischgerichte (Fleischarten, Zubereitungsarten; verschiedene multikulturelle Fleischgerichte herstellen) 	
Lehrplan: Produktorientiertes Arbeiten im Helferbereich Service	80 Std.
<ul style="list-style-type: none"> - Gesetzliche Vorschriften (HACCP, Lebensmittelhygieneverordnung, Arbeitsschutz-bestimmungen, u. a. gesetzliche Vorschriften, EU-Normen) - Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (persönliches Erscheinungsbild; Gästeempfang, -beratung und -betreuung; Gäste über Angebote informieren; Verkaufsgespräche führen unter multikulturellen Aspekten, Vergleich von Normen und Standards) - Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern beim Profi und im Haushalt, Arbeits-planung (Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen, reinigen und pflegen) - Servicebereich – Restaurant (Vorbereitungsarbeiten im Restaurant und im Haushalt; Gästetische/Familientische fachgerecht eindecken; Servietten brechen; Tischdekoration herstellen und einsetzen) - Servicebereich Getränke (Zubereitung von multikulturellen Aufguss- und Heißgetränken; Ausschank von Getränken) - Servicebereich – Kundenservice in Vorbereitung auf Veranstaltungen bzw. häusliche Familienfeste (Servierarten; Tragetechniken; Speisen und Getränke servieren und ausheben) 	
Maßnahme gesamt: 375 Std.	

2. AGH - „auch Quedlinburg kocht über den Tellerrand“

<ul style="list-style-type: none"> • Sammeln von nachkochbare Rezepte aus verschiedenen Kulturkreisen
<ul style="list-style-type: none"> • Kombination der multikulturellen Rezepte unter z. B. den Aspekten: <ul style="list-style-type: none"> - gesunde Ernährung für die ganze Familie - niedrige Kosten - schnelle Küche - hochwertige Küche - kulturelle Besonderheiten
<ul style="list-style-type: none"> • Erarbeitung eines Rezeptbüchleins mit den internationalen Rezepten und den Rezeptkombinationen für jeden zum Nachkochen <ul style="list-style-type: none"> - Zutaten / Angabe zu Anzahl Portionen (z. B. für 4 Portionen) - Zubereitungsschritte - Zubereitungszeit - Bilder mit Vorschlägen zum Anrichten - Kochen nach diesen Rezepten und Arbeitsabläufe dokumentieren
<ul style="list-style-type: none"> • Zusammenstellung und Herstellung eines präsentationsfähigen Rezeptbüchleins <ul style="list-style-type: none"> - Korrekturlesen und Ausdruck der Seiten - Heftung zu kleinem Buch - Online Version herstellen
Präsentation des Rezeptbüchleins mit Servieren einiger Speisen aus dem Buch
Planung, Vorbereitung und Durchführung bei verschiedenen Veranstaltungen z. B.
<ul style="list-style-type: none"> • für die eigene Familie
AGH: 500 Std.

Stunden Maßnahme: 375 Std.	+	Stunden AGH: 500 Std.	=	Stunden gesamt 875 Std.
-----------------------------------	----------	------------------------------	----------	--------------------------------

Teilnehmerzahl max.: 8

Vertragsbedingungen: Schulungsvertrag (BZG)

Fachliteratur / Berufsbekleidung: Wir stellen leihweise alle benötigten Lehr- und Arbeitsmittel zur Verfügung.

Abschluss: Teilnahmebescheinigung

Kosten / Teilnehmer: Maßnahme: 4552,50 € + AGH: **Ergänzung nach Genehmigung**

Förderung: Nach den Rechtsgrundlagen SGB II und SGB III möglich.

Kontakt: BZG Ostharz gGmbH, Bergstraße 1 a, 06484 Quedlinburg
 Telefon: 0 39 46 / 77 33 – 0 E-Mail: info@BZG-Quedlinburg.de

Maßnahme-Nr.:

KURSnet:	HZA Maßnahme-Nr.	HZA Zertifikat	HZA Gültigkeit
---	7098	10383	16.03.2017 – 15.03.2020