

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

Termin: 01.11.2018 – 30.04.2019
montags bis freitags 08.00 Uhr – 10.00 Uhr (Maßnahme)/ 10.00 - 14.00 Uhr (AGH)

Dauer: 696 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	182 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	50 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: 232 Std.	

