

## Weiterbildung in der Hotel- und Gastronomie-Branche Fingerfood – Büfett mal anders (Modul 12)

**Termin:** auf Anfrage  
montags bis freitags 07.30 - 15.00 Uhr

**Dauer:** 5 Wochen / 25 Tage / 200 U.-Stunden

### Zugangsvoraussetzungen:

- abgeschlossene Berufsausbildung in einem der benannten Berufsbereiche oder
- einschlägige Berufserfahrung bzw.
- Quereinsteiger SGB III- / SGB II-Kunden

### Inhalt:

- Grundlagen zum Thema Büfett / Fingerfood;  
Unterschiede kennen und erkennen  
Möglichkeiten der Rohstoffverarbeitung
- Vorstellung von Anrichtemöglichkeiten; eigene Recherchen im Internet
- Herstellung von Salaten aus Gemüse
- Dekoratives Anrichten auf Happy Spoon oder Nutzung anderen Gefäßen;  
Herstellung von Salaten aus Geflügel, Fisch und Schlachtfleisch
- Herstellung von Spießchen aus verschiedenen Rohstoffen;  
verschiedene Formen des Aufspießens;  
Marinaden
- Herstellung von Salaten unter Berücksichtigung von saisonalen Angeboten;
- Herstellung von herzhaften Snacks
- Dekoratives Anrichten

**Teilnehmerzahl max.:** 15

**Vertragsbedingungen:** Schulungsvertrag (BZG)

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

**Abschluss:** Trägerzertifikat

**Kosten:** 1.004,00 €

**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](mailto:info@BZG-Quedlinburg.de)

Maßnahme-Nr.: Agentur für Arbeit

KURSnet:  
8013882

HZA Maßnahme-Nr.  
8271/12

HZA Zertifikat  
1005224

HZA Gültigkeit  
26.02.2019 – 25.02.2022