



### Weiterbildung in der Hotel- und Gastronomie-Branche Anspruchsvolles Arbeiten in der Küche (Modul 13)

**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:**

- Wirkstoffe und Sättigungsbeilagen
- Planung, Einkauf, Vorbereitung und Zubereitung
- Catering & Partyservice
- Cocktails und Salate
- Happen, Spießchen, Canapé
- Krustentiere und Schalentiere
- Vor- und Zubereitung
- Wirkstoff- und Sättigungsbeilagen
- Verarbeitung von Hummer, Krebsen, Garnelen, Muscheln, Austern
- Patisserie
- Herstellung von Teigen und Massen, von Gebäckstücken
- Zubereitung von Creméspeisen
- Zubereitung von Parfais
- Herstellung von Dekorelementen
- Herstellung und Verwendung von Fruchtsoßen
- Zubereitung von Pasteten, Terrinen, Galantinen
- Zubereitung von Hauptgerichten aus Rind, Kalb, Wild, Geflügel und Fisch
- Herstellung von mindestens 4-Gänge-Menüs

**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

Maßnahme-Nr.: Agentur für Arbeit

KURSnet:  
8016737

HZA Maßnahme-Nr.  
8271/13

HZA Zertifikat  
1005224

HZA Gültigkeit  
26.02.2019 – 25.02.2022