



www.gafoeg.de



So erreichen Sie uns

Straßenbahnlinie 301 Haltestelle **"Friesenstraße"**:

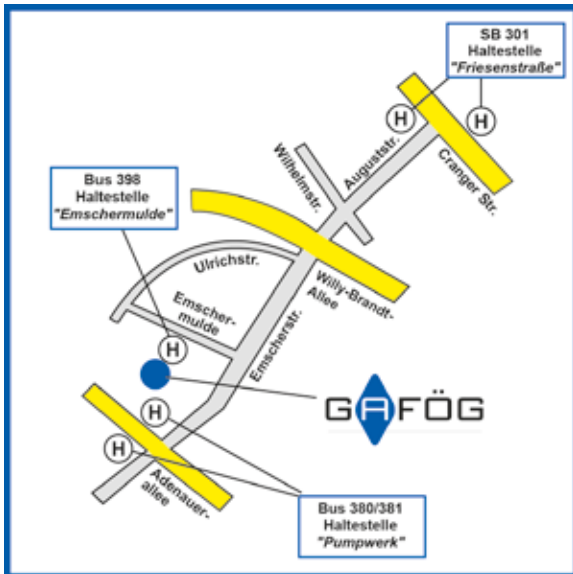
Ca. 15 Min. Fußweg durch die Auguststraße. Willy-Brandt-Allee überqueren; der Weg zu uns ist dann ausgeschildert.

Buslinie 380/381 Haltestelle **"Pumpwerk"**:

Nach ca. 9 Minuten Fußweg links in die Emschermulde einbiegen. Der Eingang befindet sich auf der linken Straßenseite.

Buslinie 398 Haltestelle **"Emschermulde"**:

Die Haltestelle befindet sich direkt vor dem Durchführungsort.



Berufliche Weiterbildung in guten Händen!

Sie suchen neue Perspektiven?

Sie sind in Gelsenkirchen oder in einer der umliegenden Städte arbeitslos gemeldet?

Über die Einzelheiten unserer Fortbildung Küche können Sie sich informieren:

Wir beraten Sie gerne!

GAFÖG
Arbeitsförderungsgesellschaft
- gemeinnützige GmbH -

Tel.: 0800 / 102 30 83
fbw@gafoeg.de

Ausbildungsort:

GAFÖG GmbH
Emschermulde 6
45891 Gelsenkirchen



V.i.S.d.P.: Folker Gebel
Kurt-Schumacher-Straße 313 • 45897 Gelsenkirchen
Tel.: 0209 / 70 91 - 0 • Stand: September 2021
© Alexander Rath, Kzenon/stock.adobe.com



FORTBILDUNG

Küche



GAFÖG Arbeitsförderungsgesellschaft
- gemeinnützige GmbH -

Dienstleister für Arbeitsuchende und Unternehmen



Bewerber

Arbeitsuchende im Leistungsbezug
(ALG I oder ALG II)

Voraussetzungen

Bildungsgutschein der Agentur für Arbeit
bzw. eines Jobcenters

Laufzeit und Arbeitszeit

drei Monate + bis zu vier Wochen Praktikum
Montag bis Freitag: 07:00 bis 14:00 Uhr
Einstieg: fortlaufend

Praktikum

Die in der Fortbildung Küche erworbenen
Fähigkeiten und Fertigkeiten können in
einem betrieblichen Praktikum umgesetzt
und erweitert werden.

Abschluss

Trägerzertifikat

Aktuell

Bei der erforderlichen Eignung und einem
positiven/erfolgreichen Maßnahmeverlauf be-
steht zusätzlich die Möglichkeit, fachliche
Kenntnisse der Tischdekoration zu erwerben.

Bildungsgutschein

Den Bildungsgutschein erhalten Sie bei Ihrer
zuständigen Agentur für Arbeit bzw. bei Ihrem
Jobcenter.

Alle Lehrgangs- und Fahrtkosten können auf
Antrag übernommen werden.

Inhalte

Die Fortbildung Küche umfasst modulare
Elemente (Themen), die individuell verändert
und dem Einzelbedarf angepasst werden
können. Die einzelnen Module können daher
hinsichtlich ihres Umfangs und ihrer Inten-
sität individuell variieren und auf den Teil-
nehmer zugeschnitten werden.

- ◆ Organisation und Planung
- ◆ Überwachung der gelagerten Ware
- ◆ Einkaufsplanung
- ◆ Speisen- und Menüplanung
- ◆ Aufräum-, Spül- und Reinigungsarbeiten
- ◆ Inventur
- ◆ Grundlagen der Ernährung
- ◆ Ernährung heute
- ◆ Speisenzubereitung

- ◆ Anrichten und Servieren
- ◆ Hygienevorschriften
- ◆ Unfallverhütung

Berufliche Weiterbildung

Als Dienstleister für Arbeitsuchende und
Unternehmen bieten wir Ihnen ein breites
Spektrum an interessanten Berufsbildungs-
angeboten. Unser Ziel ist Ihre Vermittlung in
den Ersten Arbeitsmarkt. Dafür nutzen wir unser
Qualitätsmanagement und unsere Vermitt-
lungserfahrung. Durch berufliche Weiterbildung,
Ausbildung und Umschulung zählen mittlerweile
mehr als 800 Wirtschaftsbetriebe zu unseren
Kunden. Profitieren auch Sie von unseren
Kompetenzen und Erfahrungen!

Besuchen Sie uns im Internet unter:
www.gafoeg.de

