

### Lehrgangsort:

Bildungszentrum  
Handel/Gewerbe/Freie Berufe e.V.  
Bei der Breitsülze 1  
99974 Mühlhausen

**Beginn:** auf Anfrage

### Unterrichtszeiten:

Mo - Fr 07:30 - 15:00 Uhr

**Gesamtstunden:** 640

davon:

Grundstufe: 320 UE

Praktikum: 160 UE

Aufbaustufe: 160 UE

### Abschluss:

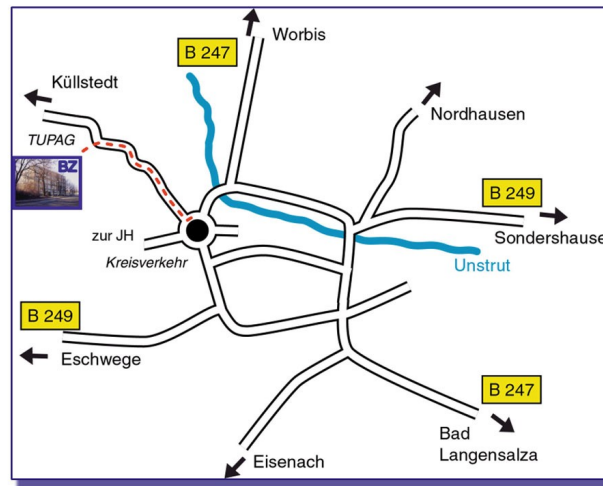
Teilnahmebescheinigung,

IHK-Zertifikat

Stand: Februar 2020

**Fachkraft Küchenorganisation**  
Qualifizierung in den Bereichen Küche und Hauswirtschaft

Bildungszentrum  
Handel/Gewerbe/Freie Berufe e.V.  
Bei der Breitsülze 1  
99974 Mühlhausen



### Sie erreichen uns über:

Telefon: 03601 401545

Fax: 03601 401544

E-Mail: [kaempfe@bz-muehlhausen.de](mailto:kaempfe@bz-muehlhausen.de)

### Unser Ansprechpartner:

Beatrix Kämpfe  
Vorstandsmitglied

Qualifizierung  
zugelassen nach  
AZAV

## Fachkraft Küchenorganisation

Qualifizierung in den Be-  
reichen Küche und  
Hauswirtschaft

(mit IHK-Zertifikat)

Das Bildungszentrum  
Handel/Gewerbe/Freie Berufe e.V.



- Ihr kompetenter Partner

## Sehr geehrte Damen und Herren,

herzlich willkommen im Bildungszentrum Handel/Gewerbe/Freie Berufe e.V.!

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Qualifizierungsangebot interessieren.

Der Unstrut-Hainich-Kreis ist mit seiner Anbindung zum Hainich, dem Harz und letztendlich dem Thüringer Wald eine Region, die sich immer stärker im Tourismus- und Gastgewerbe profiliert. Aber auch durch die zunehmende Alterung der Bevölkerung mit hinzukommender Hilfsbedürftigkeit sind dringend Fachkräfte in den Bereichen Küche und Hauswirtschaft sowie haushaltsnahe Dienstleistungen erforderlich, um den wachsenden Bedürfnissen in diesen Arbeitsgebieten gerecht zu werden.

Gerade im Bereich Gastronomie und Hauswirtschaft werden zunehmend „Allrounder“ gesucht, die in der Lage sind, auf wechselnde Situationen und Anforderungen in der Branche flexibel zu reagieren. Gut ausgebildete Fachkräfte haben so vielfältige Möglichkeiten, auf dem Arbeitsmarkt Fuß zu fassen.

Die Maßnahme Fachkraft Küchenorganisation vermittelt Ihnen hierzu das nötige fachtheoretische Wissen, welches in den Praxis – und Übungsräumen des Trägers fachpraktisch angewendet und erweitert wird.

Aufbauend darauf haben Sie am Ende der Grundstufe die Chance, Ihre erworbenen fachlichen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten innerhalb eines Praktikums in einem regionalen Unternehmen anzuwenden und weiter zu vervollständigen. Entsprechend Ihrer beruflichen Zielsetzung unterstützen wir Sie gern bei der Auswahl eines geeigneten Praktikumsbetriebes.

In der Aufbaustufe können Sie zur Vervollkommnung Ihrer erreichten Qualifikationen einen IHK-Abschluss zur „Fachkraft Küchenorganisation“ mit entsprechend bescheinigtem Zertifikat der IHK nach abgelegter Prüfung erlangen und erhöhen so Ihre Chancen auf dem aktuellen Arbeitsmarkt.

Wir suchen gemeinsam mit Ihnen einen Arbeitsplatz und helfen Ihnen bei der Erstellung ansprechender aktueller Bewerbungsunterlagen .

## Zugangsvoraussetzungen

- ausreichende Deutschkenntnisse
- gesundheitliche Eignung

## Zielgruppe

- Interessierte Frauen und Männer, die eine berufliche Zukunft in der Dienstleistungsbranche suchen
- Arbeitsuchende, die ihre Kenntnisse im Bereich Hauswirtschaft, Reinigung oder Küche auffrischen wollen

## Lehrgangsinhalte:

### Grundstufe

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>Hauswirtschaft, Reinigung, Küche</b>   | <b>320 UE</b> |
| 1. Allgemeiner Grundlagenbereich  | 64 UE         |
| - Sicherheits- und Gesundheitsschutz  |               |
| - Allgemeines Recht/Arbeitsrecht - Grundlagen   |               |
| - Umweltschutz  |               |
| - Fachrechnen   |               |
| - Datenverarbeitung MS Office   |               |
| 2. Hausreinigung und Service  | 128 UE        |
| - Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebsrichtungen sowie Wohn- und Funktionsbereichen   |               |
| - Raum- und Dekorationsgestaltung   |               |
| - Serviceleistungen nach Kundenwünschen (Reinigung und Dekoration)  |               |
| 3. Verpflegung und Service  | 128 UE        |
| - Speisen- und Getränkezubereitung  |               |
| - Speisenausgabe und Serviceleistungen  |               |
| - Lagerung und Vorratshaltung   |               |
| - Küchenorganisation  |               |
| Praktikum in ausgewählten Unternehmen   | 160 UE        |
| Anwenden und Vertiefen der in der Grundstufe erlangten fachtheoretischen und fachpraktischen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten |               |

### Aufbaustufe

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>Fachkraft Küchenorganisation</b>                   | <b>160 UE</b> |
| - Gestaltung von Arbeitsprozessen                     |               |
| - Kommunikation und Konfliktverhalten                 |               |
| - Datenverarbeitung MS Office                         |               |
| - Beschaffung von Gütern und Dienstleistungen         |               |
| - Controlling Einkauf, Lagerung/Lagerhaltung, Verkauf |               |
| - Küchenorganisation                                  |               |
| (inklusive Vorbereitung der IHK-Prüfung)              |               |

Zertifiziert

Seit 1998 ist die gesamte Einrichtung nach DIN EN ISO 9001 bzw. DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert.



Gute Ausstattung erleichtert das Lernen



Weitere Angebote finden Sie ...

... auch im Internet unter

[www.bz-muehlhausen.de](http://www.bz-muehlhausen.de)

