

KOMPETENZ MIT SYSTEM

in Gastgewerbe und Tourismus

Ausbildung zur diplomierten Küchenkraft

TERMIN

30. 9. 2024 – 15.11. 2024

KURSinHALTE

- Theoretische und praktische Basis-einführung in den Lehrberuf (z. B. Mise en place, Speisekunde, Speisenzubereitung)
- Zusatzmodul: Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln
- Sammeln konkreter beruflicher Erfahrungen im Rahmen eines Praktikums
- Gezieltes Bewerbungstraining



Mit finanzieller
Unterstützung des



Arbeitsmarktservice
Wien



KURSZEITEN

Montag bis Donnerstag von 8:00 bis 15:45 Uhr,

Freitag von 8:00 bis 11:00 Uhr

sowie bei Bedarf **Montag bis Donnerstag 7:00 bis 8:00 Uhr,**

Freitag 11:00 bis 11:30 Uhr

Deutschintensivförderung oder Selbststudium

VORAUSSETZUNGEN

- Gute Deutschkenntnisse und Kommunikationsfähigkeit
- Interesse an einem Ausbildungsabschluss und einer Beschäftigung im Bereich Gastgewerbe und Tourismus

SCHULUNGORT

Schulungszentrum Gasometer

Gasometer c / 3. Stock

Guglgasse 12, 1110 Wien

Wir legen Wert auf ökologische Nachhaltigkeit.
Wir schulen einen bewussten Umgang mit
Lebensmitteln und vegetarischer und veganer
Küche, setzen saisonale Bio-Produkte ein
und sind Mitglied bei „Too Good To Go“.

KONTAKT

Jugend am Werk Bildungs: Raum GmbH

Lehrbetrieb ZOBA

Rasumofskygasse 2, 1030 Wien

Tel: 01 908 19 48

E-Mail: lb.zoba@jaw.at

