

KOMPETENZ MIT SYSTEM

in Gastgewerbe und Tourismus

BERUFSFELD KOCH/KÖCHIN

Modul 2 – Vertiefung der Kenntnisse

13.11.2024 – 2.3.2025

Modul 3 – Vorbereitung zur Lehrabschlussprüfung

3.3.2025 – 13.6.2025

KUR SINHALTE

- Theoretische Ausbildung & praxisorientiertes Fachtraining im Lehrberuf Küchenkraft (z.B. Mise en place, Speisen- und Getränkekunde, Warenwirtschaft, Qualitätsmanagement)
- Bedarfsorientiertes Coaching und effiziente Lernunterstützung
- Gezieltes Bewerbungstraining
- Vorbereitung zur Lehrabschlussprüfung
- Sammeln beruflicher Erfahrungen im Rahmen von Praktika
- Zusatzmodule:
Allergene, Käsesommelier/lière



 **unternehmen:
zukunft**
JUGEND AM WERK

Mit finanzieller
Unterstützung des

**AMS**

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

