

# SBB Kompetenz gGmbH

Wendenstraße 493  
20537 Hamburg  
Tel. 040 - 211 12-123  
Fax 040 - 211 12-111  
www.sbb-hamburg.de



## Beratungszeiten in unserem Kundencenter

Montag – Freitag 9.00 – 13.00 Uhr  
kundencenter@sbb-hamburg.de  
Tel. 040 - 211 12-123

## Ihr Ansprechpartner

Uwe Putensen Tel.: 040-21112-316

## Finanzierung

über **Bildungsgutschein**, Beratung zu weiteren Finanzierungsmöglichkeiten erhalten Sie in unserem Kundencenter. Für Angestellte in Kurzarbeit ist eine Finanzierung über Bildungsgutschein eventuell möglich.

## Ihr Weg zu uns

**U2 und U4 bis Hammer Kirche**, 10 Min. Fußweg  
**Bus 130 bis Diagonalstraße**  
**Bus 112 bis Osterbrookplatz**, 5 Min. Fußweg



# ZERTIFIZIERTE GRUNDQUALIFIZIERUNG KÜCHE

# HOTELLERIE



# GASTRONOMIE



Maßnahme zur Vermittlung  
fachlicher Grundkompetenzen  
im Bereich Küche

Gestaltung: www.illustration-hochleitner.de

gedruckt auf Recyclingpapier



Stand 06/2020



# Worum geht's

In Hamburg werden 100.000 Arbeitsplätze durch die Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismus-Branche gesichert. In Restaurants und Hotels, Gasthäusern und Imbissen werden Menschen gesucht, die sich um das Wohl der Gäste kümmern.

Neben der klassischen Umschulung zum Koch/zur Köchin oder zur Fachkraft im Gastgewerbe bietet die SBB Kompetenz Interessierten eine vierwöchige

## GRUNDQUALIFIZIERUNG HOTELLERIE & Gastronomie.

In dieser unterstützen Sie den Koch/die Köchin bei der Herstellung von Speisen. Sie bereiten unter kompetenter Anleitung Lebensmittel für die Verarbeitung vor, erlernen das selbstständige Zubereiten von Soßen, Marinaden, Desserts und kalten Platten.

Nach dem Ende der Qualifizierung erhalten Sie ein Zertifikat, das Ihre erworbenen Fähigkeiten und Kenntnisse für Ihren künftigen Arbeitgeber ausweist.

## Dauer der Grundqualifizierung 4 Wochen

## Zertifizierung

Alle SBB-Fortbildungen sind nach **AZAV** zugelassen.



# Modul Küche

Mit uns erhalten Sie praktische Einblicke in den Küchenalltag.

- Mise en place (Vorbereiten aller Arbeitsschritte)
- Lebensmittel und Warenkunde
- Warenlagerung
- Arbeiten nach Rezept
- Mengenkalkulation
- Umgang mit Convenience- und Fertigprodukten
- Umgang mit Hygienemaßnahmen und Hygienevorschriften (HACCP)

## Inhalte der Grundqualifizierung

Wir stellen Ihnen die verschiedenen Betriebsformen in der Gastronomie vor:

- gehobene Gastronomie und Hotels
- Pensionen und Systemgastronomie
- Kantinen und Catering

Wir erarbeiten mit Ihnen Einstiegsmöglichkeiten und prüfen, wo Ihre besten Chancen auf dem Arbeitsmarkt in der Gastronomie liegen.

- Kundenorientierung
- Umgang mit Vorgesetzten, Kollegen und dem Team
- Kommunikation am Arbeitsplatz und agieren im Team

Sie erhalten eine Schulung in

- Arbeits- und Zeitplanung
- Sauberkeit und Ordnung
- Flexibilität

