

Umschulungen bei der SBB Kompetenz werden im Rahmen des *Betrieblichen Umschulungs-Systems* durchgeführt. Kennzeichnend und Teil der Umschulung ist eine betriebliche Phase in einem Hamburger Unternehmen.

Jeden Dienstag finden der Umschulungstest und die Infoveranstaltung statt. Zusätzlich gibt es nach Bedarf die 4-wöchigen Vorbereitungskurse Fit für Umschulung und Fortbildung quick und UVO – Umschulungs-Vorbereitung.

Alle Umschulungen sind nach **AZAV** zugelassen und können über den Bildungsgutschein abgerechnet werden. Vorbereitungskurse werden über den Aktivierungs- und Vermittlungsgutschein oder den Bildungsgutschein gebucht.

Start der Umschulungen

Zweimal im Jahr
Zur Abstimmung ihres persönlichen Starts kontaktieren Sie uns.

Kurszeiten

Montag - Donnerstag	8.30 - 16.15 Uhr
Freitag	8.30 - 15.00 Uhr

Dauer

Vollzeit 24 Monate / 16 Monate

Finanzierung

Über Bildungsgutschein, Beratung zu weiteren Finanzierungsmöglichkeiten erhalten Sie in unserem Kundencenter.

Die SBB-Umschulungen sind zertifiziert nach AZAV (Zul. Nr. 019799 MASS)



(Reg.Nr. 019799-QM)

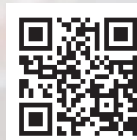


Betriebliches
Umschulungs
System

Ein Angebot im Rahmen

SBB Kompetenz gGmbH

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

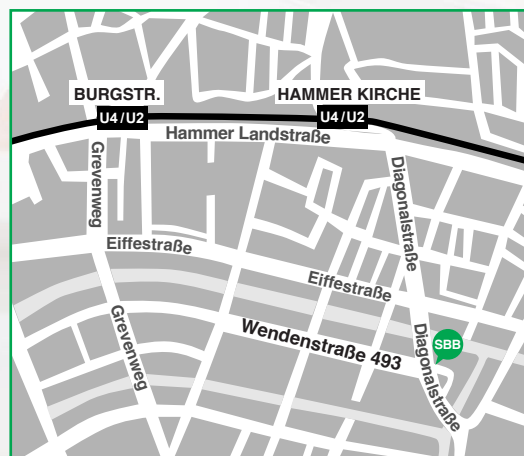


Beratung / Kundencenter

Montag bis Freitag · 9.00 bis 13.00 Uhr
kundencenter@sbb-hamburg.de

Anfahrt

U4 und U2 bis Hammer Kirche



Fotos: www.fotolia.com, Stand: Oktober 2017

Hotel und Gaststätten

- Restaurantfachmann/frau
- Koch/Köchin
- Fachkraft im Gastgewerbe



Umschulung

Die Umschulungen der SBB Kompetenz basieren auf einem erfolgreichen Konzept: Mit dem *Betrieblichen UmschulungsSystem* erhalten Erwerbslose im ALG-Bezug eine erstklassige Qualifizierung in nachgefragten Berufen. Der Schwerpunkt der Umschulung findet in Hamburger Unternehmen (betriebliche Phase) statt. Dort werden Umschulungsinhalte im Arbeitskontext erlernt und verfestigt. Der Fachunterricht vermittelt die erforderlichen theoretischen Kenntnisse, inkl. einer intensiven Vorbereitung auf die Abschlussprüfung vor den Hamburger Kammern.

Vier Schritte bis zur Umschulung: Beratung & Information

Sie möchten ein persönliches Gespräch und Informationen zum SBB-Umschulungsangebot? Nutzen Sie das **SBB Kundencenter**. Die Beratung ist kostenlos, eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Umschulungstest

Sie möchten wissen, ob eine Umschulung für Sie erfolgversprechend ist? Nutzen Sie den kostenlosen **SBB Umschulungstest**. Sie erhalten im Anschluss eine schriftliche Auswertung für das Gespräch mit Ihrer Arbeitsvermittlung.

Vorbereitung

Sie möchten sich auf die Umschulung vorbereiten? Die **SBB Vorbereitungskurse Fit für Umschulung und Fortbildung quick** und **UVO – Umschulungs-Vorbereitung** bieten Ihnen eine gute Basis dafür. (Finanzierung über den Aktivierungs- und Vermittlungsgutschein oder den Bildungsgutschein)

Umschulungs-Start

Sie haben einen Bildungsgutschein erhalten? Im **SBB Kundencenter** lösen wir Ihren Bildungsgutschein ein.

Restaurantfachmann/frau

Vollzeit 24 Monate

Restaurantfachleute decken und dekorieren Tische, bedienen Gäste und nehmen Bestellungen entgegen. Sie servieren Speisen und Getränke, erstellen die Rechnung und kassieren. Sie sind an der Zusammenstellung und Gestaltung von Speisekarten beteiligt und bereiten Veranstaltungen, wie z. B. Hochzeiten oder Bankette vor.

- Begrüßung und Platzierung von Gästen
- Beratung der Gäste bei Getränken und Speisen
- Polieren von Gläsern, Besteck und Geschirr
- Überprüfung der Sauberkeit im Gastraum
- Fachgerechtes Servieren der Bestellung
- Planen von Veranstaltungen
- Abrechnung der Bonkasse / Tagesabrechnung

Koch/Köchin

Vollzeit 24 Monate

Köche* bereiten sämtliche Gerichte vom Appetitanreger über Vor- und Hauptspeise bis zum Dessert zu und richten diese ansprechend an. Sie organisieren alle Arbeitsabläufe in der Küche.

- Einkaufen der Waren unter Beachtung von Preis, Qualität, Frische und Verwendungsmöglichkeiten
- Fachgerechte Lagerung und Kontrolle der Waren

- Erstellung von Speisekarten und Speiseplänen
- Berechnung der Preise
- Vorbereitung und Zubereitung von Speisen
- Ansprechendes Anrichten der Speisen
- Erstellung von Arbeitsablaufplänen
- Planung des Personaleinsatzes
- Pflege der Arbeitsmittel und Maschinen
- Aufräumen und Reinigen des Arbeitsplatzes

Fachkraft im Gastgewerbe

Vollzeit 16 Monate

Fachkräfte im Gastgewerbe betreuen die Gäste in unterschiedlichen Bereichen der Gastronomie. Sie schenken Getränke aus, bedienen im Restaurant, bereiten Veranstaltungen vor und bauen Büfets auf, richten Hotelzimmer her, kümmern sich um die Wäsche und helfen in der Küche aus.

- Vorbereitung des Restaurants
- Eindecken und Dekorieren der Tische
- Aufnahme der Bestellungen
- Fachgerechtes Servieren
- Abrechnen und Kassieren
- Zubereitung und Ausgabe der Getränke
- Housekeeping
- Empfang: Begrüßung / Reservierungen / Zimmerbelegung / Check-in