

**Zielstellung:** Verbesserung der Integrationschancen auf dem Arbeitsmarkt durch modulare berufliche Weiterbildung mit kammerzertifizierter Teilqualifikation.

Die Teilnehmenden können anlass- und personenbezogen unterschiedliche Lebensmittel für eine Speisen- und Getränkezubereitung unterscheiden und unter Berücksichtigung von Gesundheitsschutz, Hygiene, Sicherheit, Ergonomie, Umweltschutz und Wirtschaftlichkeit mit Hilfe von Geräten und Maschinen einfache Speisen und Getränke zubereiten und servieren.

**Zielgruppe:** Arbeitslose, die sich beruflich neu orientieren möchten, über nicht mehr verwertbare berufliche Qualifikationen verfügen oder eine Vervollkommnung ihrer beruflichen Kenntnisse anstreben

**Beginn:** 02.09.2015

**Ende:** 22.12.2015

**Inhaltliche Übersicht**

Module		
<b>Modul 1</b> Qualifikationsbaustein (ALF)	<b>Service und Speisenzubereitung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vorbereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln</li> <li>▪ Herstellung von Speisen und Getränken; Grundregeln des Eindeckens und Abräumens von Tischen; Servieren von Speisen und Getränken</li> <li>▪ Maschinen- und Gerätekunde; Hygiene und Umweltschutz</li> <li>▪ Arbeitsorganisation und Qualitätssicherung</li> <li>▪ IT- und Medienkompetenz, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</li> <li>▪ Betriebswirtschaftliches Grundwissen, Lerntechniken</li> </ul>	<b>400 h</b>
<b>Modul 2</b>	<b>Betriebliches Praktikum</b>	<b>240 h</b>

Erwerb der kammerzertifizierten Teilqualifikation des Qualifizierungsbausteins 1 – Service und Speisenzubereitung – des Ausbildungsberufes Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin durch das Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Anhalt.

**Maßnahmeträger:**

IBP – Institut für Bildungsmanagement  
und Potenzialentwicklung  
Köthener Straße 64  
06847 Dessau-Roßlau / OT Alten

Telefon: 0340 540738-34  
Telefax: 0340 540738-37  
E-Mail: info@ibp-anhalt.de  
Internet: www.ibp-anhalt.de

