

# Anmeldungen Auskünfte



Wissen sichert Zukunft

## Institut für Marktwirtschaft gemeinnützige GmbH

### Kontakt :

Fr. Jenny Fromme  
Hr. Friedh. Johannhörster  
Telefon 05251 / 123 6 0  
Fax 05251 / 123 6 99  
Paderborn@ima-wissen.de  
www.ima-wissen.de

### Sprechzeiten

9.<sup>00</sup> - 16.<sup>30</sup> Uhr  
oder nach  
Vereinbarung

### Schulungszentrum :

Herr Michael Benteler  
Alte Torgasse 7 · 1. Etage · 33098 Paderborn  
Telefon : 05251 – 142 84 00



**Weiterbildung**  
**Catering- Auslieferungs-  
u. Servicefahrer/In**  
inclusive FS u. Fachdeutsch



### Weitere Geschäftsstellen des Instituts für Marktwirtschaft

| 39124 Magdeburg       | 18439 Stralsund      | 99085 Erfurt           |
|-----------------------|----------------------|------------------------|
| Klosterwuhne 40       | Semlower-Str. 13     | Schlachthofstraße 19   |
| Tel.: 0391 / 73 792 5 | Tel.: 03831 / 297301 | Tel.: 0361 / 345 13 81 |
| FAX 0391 / 73 792 90  | FAX 03831 / 297302   | Fax: 0361 / 602 14 17  |

**Beginn :** 25. Sept. 2017

**Verweildauer:** ca. 7,5 Monate  
868 Std. Unterricht  
240 Std. Praktikum

**Max. TN-Zahl :** 18 Teilnehmer

**Ablauf :** Vollzeit

## Arbeitsmarkt

Der Schwerpunkt der Weiterbildung liegt eindeutig in der Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten im Catering/Gastronomie. Gastronomie und HOGA sind ein echter Jobmotor. So haben sich in den letzten 10 Jahren die sozialversicherungspflichtig Beschäftigten in der Branche nach Zahlen der Bundesagentur für Arbeit um mehr als 13% erhöht. Zurzeit sind fast zwei Millionen Menschen im Gastgewerbe tätig. Das Gastgewerbe verlegt keine Arbeitsplätze ins Ausland sondern investiert vor Ort in Menschen und Betriebe.

## Zielsetzung

Das Projekt betreibt die Erschließung neuer Arbeitsplatzpotentiale bei regionalen Betrieben im Catering/Gastronomie.

## Zielgruppe

Mit der Vermittlung der Fachsprache Deutsch handelt es sich bei der Zielgruppe um Arbeitslose mit Migrationshintergrund und gültiger Arbeitserlaubnis. Ein **B1 Abschluss** sollte vorliegen. Die Teilnehmer/innen eignen sich – verteilt auf die gesamte Projektlaufzeit - berufstypische Begriffe und Redewendungen an, in Ergänzung der Vermittlung der beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten. In zusätzlichen UE werden die gebräuchlichsten Begriffe aus dem Arbeitsalltag aufgegriffen, vermittelt und gelernt. Insbesondere die Kommunikation mit Kunden bekommt in den Unterrichtseinheiten einen prioritären Stellenwert.

## Durchführung

Das Projekt wird in Vollzeit mit jeweils 8 Stunden täglich durchgeführt.

Aufbauend auf allen Aktivitäten finden die TeilnehmerInnen entweder direkt den Weg in ein Arbeitsverhältnis oder sie treten in die Projektphase der Arbeitserprobung bzw. einer erweiterten Kenntnisvermittlung ein. Während der Arbeitserprobung lernen sich Arbeitgeber und zukünftiger Arbeitnehmer auf der Basis der realen täglichen Betriebspraxis kennen. Dieser Prozess wird bei uns moderiert für beide Seiten durchgeführt (Jobcoach) und bildet den Kern des Projektes.

*Es wird eine Qualifizierung und ein Coaching betrieben, welches sowohl die Ziele der Arbeitgeber wie auch die der Arbeitnehmer konsequent verfolgt. Die Kommunikation der einzelnen Akteure ist wichtig, um die optimale Auswahl geeigneter Instrumente zu gewährleisten. Das Projekt ist nach AZAV zertifiziert.*

## Zugangsvoraussetzungen

Arbeitsuchende aller Altersgruppen mit und ohne Berufsabschluss die Interesse an der Aufgabe Dienstleistung im Catering/Gastgewerbe – Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Getränken - besitzen.

## Prüfung / Zertifizierung

Jeder Absolvent erhält mit Erfüllung der individuellen Voraussetzungen die Chance, für sein zukünftiges Tätigkeitsfeld eine IMA-Zertifizierung abzulegen. Damit ist eine wesentlich aktivere Eingliederung in den 1. Arbeitsmarkt gegeben.

## Abschluss

Teilnahmenachweis/Zertifikat und verbesserte Beschäftigungsaussichten auf dem 1. Arbeitsmarkt.

## Kenntnisvermittlung

- Waren einkaufen, lagern und verwalten
- Ausgewählte Speisenherstellen
- Speisen und Getränke präsentieren
- Speisen und Getränke anbieten und empfehlen
- Arbeiten im Marketingbereich
- Catering – Dienstleistungen verkaufen und organisieren
- Personalarbeit gestalten und externe Netzwerke entwickeln
- Systemorganisation in der Gastronomie
- Fachsprache Deutsch
- Abschlusskolloquium
- 1. Hilfe Kurs
- Praktikum

## Fachpraktische Unterweisung

- im Praxiszeitraum

## Arbeitserprobung & Beschäftigung

- Arbeitserprobung in Wirtschaftsunternehmen
- An der Eingliederung in den 1. Arbeitsmarkt wird über den gesamten Projektzeitraum gearbeitet. Vom Jobcoach werden alle Eingliederungsaktivitäten koordiniert.

## Projektzeitraum

Beginn : 25. Sept. 2017

Dauer : ca. 7,5 Monate

# WB Catering-Auslieferungs- u. ServicefahrerIn mit FS KI. B u. Fachdeutsch - Sept. 2017

| September 2017 |   |    |    |    | Oktober 2017 |   |    |    |    | November 2017 |   |    |    |    | Dezember 2017 |   |    |    |    |
|----------------|---|----|----|----|--------------|---|----|----|----|---------------|---|----|----|----|---------------|---|----|----|----|
| Mo             |   |    |    |    | Mo           |   |    |    |    | Mo            |   |    |    |    | Mo            |   |    |    |    |
| Di             | 4 | 11 | 18 | 25 | Di           | 2 | 9  | 16 | 23 | Di            | 6 | 13 | 20 | 27 | Di            | 4 | 11 | 18 | 25 |
| Mi             | 5 | 12 | 19 | 26 | Mi           | 3 | 10 | 17 | 24 | Mi            | 7 | 14 | 21 | 28 | Mi            | 5 | 12 | 19 | 26 |
| Do             | 6 | 13 | 20 | 27 | Do           | 4 | 11 | 18 | 25 | Do            | 1 | 8  | 15 | 22 | Do            | 6 | 13 | 20 | 27 |
| Fr             | 7 | 14 | 21 | 28 | Do           | 5 | 12 | 19 | 26 | Do            | 2 | 9  | 16 | 23 | Do            | 7 | 14 | 21 | 28 |
| Sa             | 1 | 8  | 15 | 22 | Fr           | 6 | 13 | 20 | 27 | Fr            | 3 | 10 | 17 | 24 | Fr            | 1 | 8  | 15 | 22 |
| So             | 2 | 9  | 16 | 23 | Sa           | 7 | 14 | 21 | 28 | Sa            | 4 | 11 | 18 | 25 | Sa            | 2 | 9  | 16 | 23 |
|                | 3 | 10 | 17 | 24 | So           | 1 | 8  | 15 | 22 | So            | 5 | 12 | 19 | 26 | So            | 3 | 10 | 17 | 24 |
|                |   |    |    |    |              |   |    |    |    |               |   |    |    |    |               |   |    |    |    |
| Januar 2018    |   |    |    |    | Februar 2018 |   |    |    |    | März 2018     |   |    |    |    | April 2018    |   |    |    |    |
| Mo             | 1 | 8  | 15 | 22 | Mo           |   |    |    |    | Mo            |   |    |    |    | Mo            |   |    |    |    |
| Di             | 2 | 9  | 16 | 23 | Di           | 5 | 12 | 19 | 26 | Di            | 5 | 12 | 19 | 26 | Di            | 2 | 9  | 16 | 23 |
| Mi             | 3 | 10 | 17 | 24 | Mi           | 6 | 13 | 20 | 27 | Mi            | 6 | 13 | 20 | 27 | Mi            | 3 | 10 | 17 | 24 |
| Do             | 4 | 11 | 18 | 25 | Mi           | 7 | 14 | 21 | 28 | Mi            | 7 | 14 | 21 | 28 | Mi            | 4 | 11 | 18 | 25 |
| Fr             | 5 | 12 | 19 | 26 | Do           | 1 | 8  | 15 | 22 | Do            | 1 | 8  | 15 | 22 | Do            | 5 | 12 | 19 | 26 |
| Sa             | 6 | 13 | 20 | 27 | Fr           | 2 | 9  | 16 | 23 | Fr            | 2 | 9  | 16 | 23 | Fr            | 6 | 13 | 20 | 27 |
| So             | 7 | 14 | 21 | 28 | Sa           | 3 | 10 | 17 | 24 | Sa            | 3 | 10 | 17 | 24 | Sa            | 7 | 14 | 21 | 28 |
|                |   |    |    |    | So           | 4 | 11 | 18 | 25 | So            | 4 | 11 | 18 | 25 | So            | 1 | 8  | 15 | 22 |
|                |   |    |    |    |              |   |    |    |    |               |   |    |    |    |               |   |    |    |    |
| Mai 2018       |   |    |    |    | Juni 2018    |   |    |    |    | Juli 2018     |   |    |    |    | August 2018   |   |    |    |    |
| Mo             |   |    |    |    | Mo           |   |    |    |    | Mo            |   |    |    |    | Mo            |   |    |    |    |
| Di             | 1 | 8  | 15 | 22 | Di           | 4 | 11 | 18 | 25 | Di            | 2 | 9  | 16 | 23 | Di            | 6 | 13 | 20 | 27 |
| Mi             | 2 | 9  | 16 | 23 | Mi           | 5 | 12 | 19 | 26 | Mi            | 3 | 10 | 17 | 24 | Mi            | 7 | 14 | 21 | 28 |
| Do             | 3 | 10 | 17 | 24 | Mi           | 6 | 13 | 20 | 27 | Mi            | 4 | 11 | 18 | 25 | Mi            | 1 | 8  | 15 | 22 |
| Fr             | 4 | 11 | 18 | 25 | Do           | 7 | 14 | 21 | 28 | Do            | 5 | 12 | 19 | 26 | Do            | 2 | 9  | 16 | 23 |
| Sa             | 5 | 12 | 19 | 26 | Fr           | 1 | 8  | 15 | 22 | Fr            | 6 | 13 | 20 | 27 | Fr            | 3 | 10 | 17 | 24 |
| So             | 6 | 13 | 20 | 27 | Sa           | 2 | 9  | 16 | 23 | Sa            | 7 | 14 | 21 | 28 | Sa            | 4 | 11 | 18 | 25 |
|                |   |    |    |    | So           | 3 | 10 | 17 | 24 | So            | 1 | 8  | 15 | 22 | So            | 5 | 12 | 19 | 26 |
|                |   |    |    |    |              |   |    |    |    |               |   |    |    |    |               |   |    |    |    |

|  |
|--|
| Schulferien<br>NRW<br><b>2017/2018</b> |
| 17.7. - 29.8.                          |
| 23.10. - 4.11.                         |
| 27.12. - 6.1.                          |
| 26.3. - 6.4.                           |
| 22.5. - 25.5.                          |
| 16.7. - 28.8.                          |

|   |  |   |                    |                  |
|---|--|---|--------------------|------------------|
|  Theorie |  Fachpraxis |  Praktikum | 31 Feiertag / frei | 31 Urlaub / frei |
|---|--|---|--------------------|------------------|