

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

9.⁰⁰ - 16.³⁰ 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 : 27. Nov. 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 : 27. November. 2017

Dauer : ca. 7,5 Monate

WB Catering-Auslieferungs- u. ServicefahrerIn mit FS Kl. B u. Fachdeutsch · Nov. 2017

September 2017					Oktober 2017					November 2017					Dezember 2017				
Mo					Mo					Mo					Mo				
Di	4	11	18	25	Di	3	10	17	24	Di	7	14	21	28	Di	5	12	19	26
Mi	5	12	19	26	Mi	4	11	18	25	Mi	1	8	15	22	Mi	6	13	20	27
Do	6	13	20	27	Do	5	12	19	26	Do	2	9	16	23	Do	7	14	21	28
Fr	7	14	21	28	Fr	6	13	20	27	Fr	3	10	17	24	Fr	1	8	15	22
Sa	1	8	15	22	Sa	7	14	21	28	Sa	4	11	18	25	Sa	2	9	16	23
So	2	9	16	23	So	1	8	15	22	So	5	12	19	26	So	3	10	17	24
	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					Di					Di				
Mi	3	10	17	24	Mi					Mi					Mi				
Do	4	11	18	25	Do	1	8	15	22	Do	1	8	15	22	Do	5	12	19	26
Fr	5	12	19	26	Fr	2	9	16	23	Fr	2	9	16	23	Fr	6	13	20	27
Sa	6	13	20	27	Sa	3	10	17	24	Sa	3	10	17	24	Sa				
So	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					Di					Di				
Mi	2	9	16	23	Mi					Mi					Mi	1	8	15	22
Do	3	10	17	24	Do					Do					Do	2	9	16	23
Fr	4	11	18	25	Fr	1	8	15	22	Fr					Fr	3	10	17	24
Sa	5	12	19	26	Sa	2	9	16	23	Sa					Sa	4	11	18	25
So	6	13	20	27	So	3	10	17	24	So	1	8	15	22	So	5	12	19	26

Schulferien NRW 2017/2018
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
---	--	---	--------------------	------------------