

Situationsbeschreibung

Der Fachkräftemangel und der Mangel an geeigneten Kandidaten für die Ausbildung im Gastgewerbe und der Hotellerie in unserer Region hat zur Folge, dass viele Stellen in diesen Bereichen nicht besetzt werden können.

Daher wird Flexibilität bezüglich nachhaltiger Lösung des Problems benötigt.

Somit ist es auch unerlässlich, dass der Gewinnung und Ausbildung von ausländischen Menschen zunehmende Bedeutung zukommt.

Mit dieser Weiterbildung werden Grundlagen dafür geschaffen, dass interessierte ausländische Menschen wesentliche Voraussetzungen für die Aufnahme einer Tätigkeit/Ausbildung in diesem Bereich erlangen.

Ziel ist es, diesen Menschen die gastronomischen Betriebe als attraktive berufliche Zukunft darzustellen und sie in den touristischen Regionen zu integrieren.



Ansprechpartner

Dipl.-Ing. Michael Henning

Sekretariat:
Antje Suck

Tel.: 03831/297301
Fax: 03831/297302

Montag – Freitag
08:00 - 12:00 Uhr und 13:00 – 16:00 Uhr
oder nach Vereinbarung

IMA-Schulungszentrum

18439 Stralsund,
Semlower- Straße 13



www.ima-wissen.de



**Institut für Marktwirtschaft
gemeinnützige GmbH**
Staatlich anerkannte Einrichtung der
Weiterbildung
Zertifiziert nach:
DIN EN ISO 9001:2015 & AZAV

mit Deutsch und Fachkompetenz
Start in den Beruf
im Gastro - Bereich

Gastronomie Kurs - Einführung -

Maßn.-Nr. 034/1077/2018



Gastro – Fachspezifisch/Deutsch

560 UE

Ziel: Vermittlung von Kenntnissen
=> Lernfelder 01 - 10

Praktikum

Fachsprache Deutsch im Gastrobereich

120 UE

Fachdeutschkurs Einführung

120 UE

Einführung Gastronomie mit Fachsprache Deutsch

Die Weiterbildung hat eine Dauer von ca. 7 Monaten und vermittelt in dieser Zeit neben der deutschen Sprache/Fachsprache wesentliche Grundlagen für den künftigen Beruf in der Gastronomie. Danach besteht die Möglichkeit eines Praktikums in einem gastronomischen Betrieb.

Ausbildungsinhalte

- ✦ **Fachdeutsch Einführung**
- ✦ **Aufbaukurs deutsch => Fachsprache**
 - Küchenbereich
 - Rezeptions- Empfangsbereich
 - Restaurantorganisation
 - Servicebereiche
- ✦ **Grundlagen/Einführung Gastronomie**
 - Grundlagen Personal-, Produkt- und Betriebshygiene
 - Tätigkeiten in der Küche
 - Lebensmittelrecht
 - Hackfleischverordnung
 - Gastronomieservice
 - Restaurantorganisation
 - Rechtsvorschriften und Datenschutz
 - EDV - Anwendungen

Zugangsvoraussetzungen

- ✦ Motivation für die Erlernung der deutschen Sprache
- ✦ seelische und körperliche Belastbarkeit
- ✦ Interesse an der Arbeit in der Gastronomie
- ✦ Bereitschaft:
 - Später in einem gastronomischen Betrieb zu arbeiten
 - In September 2019 eine Ausbildung im HOGA-Bereich zu beginnen
 -

Abschluss mit eventuellen Praktikum

Spezifische Grundkenntnisse in der Gastronomie

- ⇒ Verbesserte Vermittlungschancen und Perspektiven durch diese Vorkenntnisse
- ⇒ Möglicher Einstieg in den Praktikumsbetrieb nach Praktikum
- ⇒ Voraussetzungen für die Ausbildung im HOGA - Bereich in 2019

