



gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung der Teilhabechancen und Verbesserung der Lebensqualität benachteiligter Menschen mbH

Umschulung Hauswirtschafter/in

Informationen zur Umschulung zum/zur Hauswirtschafter/in

- Sie suchen eine berufliche Perspektive im Tätigkeitsfeld Hauswirtschaft/Gastronomie und haben möglicherweise schon Vorkenntnisse in dem Bereich?
- Sie haben Interesse am Umgang mit Lebensmitteln und Kundenorientierung?
- Sie haben Interesse am Umgang mit Geräten und Maschinen in einer Großküche, Gestaltung und Reinigung von Räumen sowie den Wunsch sich Fortzubilden?
- Sie sind körperlich belastbar im Küchenkontext?

Dann bietet Ihnen unsere Umschulung zum/zur Hauswirtschaftler/in einen **neuen beruflichen Einstieg**. In dieser Umschulung erwerben Sie alle erforderlichen theoretischen und praktischen Fertigkeiten und Kenntnisse, die für eine Tätigkeit und die Prüfung vor der zuständigen Stelle in Hamburg notwendig sind und wir bereiten Sie auf einen **erfolgreichen Berufsabschluss** vor.

Zugangsvoraussetzungen:

- Das Mindestalter ist 18 Jahre
- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln und an Kundenorientierung
- Interesse am Umgang mit Geräten und Maschinen in einer Großküche, Gestaltung und Reinigung von Räumen sowie den Wunsch sich fortzubilden
- Berufserfahrungen in der Gastronomie/Hauswirtschaft sind erwünscht
- Körperliche Belastbarkeit im Küchenkontext
- Deutsch in Wort und Schrift – mindesten auf Niveau A2

Inhalte:

Vermittlung der prüfungsrelevanten Ausbildungsinhalte lt. Ausbildungsrahmenplan – mindesten in folgenden Bereichen

- Das Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen
- Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge:
 - Betriebsräume und Betriebseinrichtungen
 - Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen
 - Fachaufgaben im Einsatzgebiet wie: betriebspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote, Kundenorientierung und Marketing, fachsprachliche Kompetenz, fremdsprachliche Fachbegriffe, Kalkulation und Abrechnung von Leistungen

Beginn, Dauer, Gruppengröße, Theorie und Praxisanteile und Zeiten:

Die Umschulung beginnt am 01.09.2015, hat eine 24-monatige Dauer und ist eine Vollzeitmaßnahme mit 8 Unterrichtseinheiten täglich (Praxis 60 Min./Theorie 45 Min.). Innerhalb der 24 Monate absolvieren Sie Praktika in gastronomischen Betrieben mit einer Dauer von insges. 30 Tagen. Der Urlaub beträgt 25 Tage pro Jahr (12 Monate) und ist festgelegt. Die Gruppengröße beträgt maximal 15 Personen.

Kosten: Die Fortbildung ist als förderfähig, gem. dem AZAV anerkannt. Sie benötigen einen Bildungsgutschein der Arbeitsagentur oder Tea, Arbeit Hamburg gem. SGB II oder III. Die Kosten für eine Eigenfinanzierung betragen € 15.545,00.

Unsere Projekte werden aus Mitteln der folgenden Institutionen gefördert:

Geschäftsstelle

Schreyerring 27
22309 Hamburg
Zentrale: 040 632004-20
Fax: 040 63200436
info@alraune-hamburg.de
www.alraune-hamburg.de



Registriernummer: A1205004

Betrieb

Schulgastronomie

Walddörferstraße 91
22 041 Hamburg
Hotline: **040 689130-410/-1**
Fax: **040 689130-420**
Mail: **hotline@alraune-hamburg.de**

Clara Mehlhose

Betriebsleitung
Schulgastronomie

Walddörferstraße 91
22 041 Hamburg

Tel.: **040 689130-412**
Fax: **040 689130-420**
Mail: **c.mehlhose@alraune-hamburg.de**

Bankverbindung:

Hamburger Sparkasse
BLZ : 200 505 50
Kto-Nr.: 1335123087
IBAN:
DE42200505501335123087
BIC: **HASPDEHXXX**

Geschäftsführer/innen:

Birte Gerdsen
Petra Lafferentz
Holger Stümpel

HRB: 90325
St.Nr.:17/423/05291