

Know How: Berufspraktische Weiterbildung in Berufsfeldern "Küche" und "Lager und Produktion"



Zielgruppe:

- Jugendliche und Erwachsene, die eine Ausbildung/Umschulung/Qualifizierung oder geeignete Tätigkeit aufnehmen wollen
- Arbeitssuchende/Arbeitslose mit Arbeitslosengeld I oder II

Voraussetzungen:

- Vermittlungsfähig für den ersten Arbeitsmarkt
- Deutschkenntnisse (Wort und Schrift)

Inhalte:

Allgemeine Grundlagen

- Rechtskunde (Ausbildungsvertrag), Rechte und Pflichten
- Allgemeine Schlüsselkompetenzen (Zeitmanagement)

EDV mit Bewerbungstraining

- MS Office für Bewerbungsunterlagen
- Bewerbungsformen

Berufsfeld »Hotel und Gastronomie (HOGA)« (Hotellerie, Küche, Service, Hauswirtschaft)

- Berufskunde, Betriebsbesichtigung, berufliche Fachbegriffe
- Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Berufsfeldbezogene Schlüsselkompetenzen im Bereich Küche
- Berufstheoretische und -praktische Vorbereitung
- Praxiserprobung mit Reflexionstag

Berufsfeld »Transport und Lager«

(Berufskraftfahrer, Disponent, Lagerwirtschaft)

- Berufskunde, Betriebsbesichtigung, berufliche Fachbegriffe
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Berufsfeldbezogene Schlüsselkompetenzen im Bereich Lager
- Berufstheoretische und -praktische Vorbereitung
- Praxiserprobung mit Reflexionstag

Berufsfeld »Produktion«

(Lebensmittel)

- Berufskunde, Betriebsbesichtigung, berufliche Fachbegriffe
- Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Berufsfeldbez. Schlüsselkompetenzen im Bereich Produktion
- Berufstheoretische und -praktische Vorbereitung
- Praxiserprobung mit Reflexionstag

Abschluss:

Teilnahmebescheinigung der Peters Bildungsgruppe, Zertifikat der Peters Bildungsgruppe

Fördermöglichkeiten:

Bildungsgutschein

Termine & Anmeldung

Ort	Beginn	Ende	weitere Infos
Trostberg	auf Anfrage		<p>Veranstalter: Peters Bildungs GmbH Institut Trostberg Gabelsberger Str. 3 83308 Trostberg Tel.: 08621/646801 Fax: 08621/646803 Email: trostberg@peters-bg.de</p> <p>Unterrichtszeiten: Mo, Di 8:00h - 16:15h Mi, Do 8:00h - 15:30h Fr 8:00h - 13:00h</p> <p>Dauer: 13 Wochen Vollzeit</p> <p>6 Wochen Theorie, 7 Wochen Praxiserprobung</p>