

• EDV

Wie kann man mit dem Computer arbeiten?

• Kommunikation

Wie geht man gut mit Menschen bei der Arbeit um?

• Umgang mit Emotionen

Was kann man machen, wenn man wütend ist?
Was macht man, wenn einem alles zu viel wird?

• Exkursionen

Wir schauen gemeinsam zwei verschiedene Küchen an.

Förderungen

Es kann sein, dass Sie die Bildungsprämie für Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bekommen. Das ist eine finanzielle Unterstützung. Dann müssen Sie nicht den ganzen Betrag bezahlen.

Hier können Sie sich erkundigen, ob Sie die Prämie bekommen:
Tel.: 050 258 4200

E-Mail: foerderwesen@ak-vorarlberg.at
oder Sie schauen selbst auf der Internet-Seite nach: www.bildungszuschluss.at

Stark. Selbstbewusst. Kompetent.



Kursdaten

- 🕒 Dauer: 90 Unterrichtseinheiten
- 💶 Preis: 855,- Euro
- 💶 Arbeiterkammer-Preis: 665,- Euro

Feldkirch, BFI der AK Vorarlberg
Küche: Rankweil, SPZ,
St.-Peter-Gässele 5

Die Ausbildung startet am
29. Jänner 2019 und endet am
6. Juni 2019. Am 13. Juni 2019
ist die Zertifikatsverleihung.

Der Unterricht findet am Dienstag
und Donnerstag statt.
Immer von 13:30 Uhr bis 16:30 Uhr.
Kursnummer: 2019FKFK304001

Information und Anmeldung

Oliver Wehinger, Tel.: 05522 70200-4108
oliver.wehinger@bfi-vorarlberg.at
Regina Knecht, Tel.: 05522 70200-4103
regina.knecht@bfi-vorarlberg.at

BFI der AK Vorarlberg GmbH
Widnau 2-4
6800 Feldkirch
Tel: 0043 5522 70200
E-Mail: service@bfi-vorarlberg.at

*Dieser Folder ist in leicht
verständlicher Sprache geschrieben.*

www.bfi-vorarlberg.at

Stark. Selbstbewusst. Kompetent.



© artinspiring - Fotolia.com

Qualifizierung in der Küche

Ausbildung für Menschen
mit integrativem Arbeitsplatz

Persönlichkeit

Sprachen | EDV
Wirtschaft

Persönlichkeit

Bildungs-
abschlüsse

Gesundheit

Spezifische
Angebote

Qualifizierung in der Küche

Ausbildung für Menschen mit integrativem Arbeitsplatz

Jugendliche und junge Erwachsene mit Beeinträchtigung haben das Recht auf Ausbildung oder Weiterbildung.

Qualifizierung heißt:

Sie machen eine Ausbildung.
Dabei lernen Sie bestimmte Fähigkeiten.
Damit Sie verschiedene Aufgaben
in der Arbeit gut machen können.
Der Kurs ist für Personen,
die in der Küche arbeiten.
Oder mit Speisen arbeiten,
zum Beispiel bei der Essens-Ausgabe.

Was ist ein integrativer Arbeitsplatz?

Das ist ein Arbeitsplatz,
der vom Land Vorarlberg
finanziell unterstützt wird.

In der Firma werden Sie
durch eine Person unterstützt.

Bei der Arbeit sollen
Sie sich wohl fühlen.

Manchmal ist es wichtig,
dass man etwas Neues dazu lernt.

Damit man sich bei der Arbeit
wieder gut fühlt.

So können Sie bei der Arbeit
vielleicht Neues ausprobieren.

Oder eine Arbeit finden,
die besser für Sie passt.

Sie werden selbständiger.

Sie können besser mit
anderen Menschen umgehen.

Sie sind stolz auf sich,
wenn Sie etwas gelernt haben!

Inhalte

Das alles lernen Sie im Kurs:

• Küche

Wie wäscht man Gemüse und Obst
richtig?

Wie schält und schneidet man
Lebens-Mittel?

Wie bereitet man Salate zu?

Wie bedient man Küchen-Geräte?

Wie füllt man Lebens-Mittel nach?

• Waren-Kunde

Welche Gruppen

von Lebens-Mittel gibt es?

Wie lagert man Lebens-Mittel richtig,
ohne dass etwas kaputt geht?

• Ernährung

Woraus bestehen Lebens-Mittel?

Welche Lebens-Mittel sind gesund?

Welche Allergien gibt es?

• Essens-Ausgabe

Wie richtet man Speisen schön an?

Wie räumt man einen Tisch richtig ab?

• Reinigung

Wie reinigt man die Küche richtig?

Wie reinigt man Geschirr und Besteck?

• Hygiene

Was bedeutet Sauberkeit in der Küche?

Was sind Hygiene-Vorschriften?

Wie hält man seinen Arbeits-Platz
sauber?

Was ist bei der Körper-Pflege wichtig?

• Abfall-Wirtschaft

Welche Arten von Müll gibt es?

Wie kann man Müll vermeiden?

Wie geht man mit Speise-Abfällen um?

• Sicherheit

Wie kann man Unfälle bei der Arbeit
vermeiden?

Wie reagiert man bei einem Notfall
richtig?