

Winterakademie

Übersicht der Teilqualifikationen für die Berufe

Restaurantfachmann/-frau

- ▶ TQ 1 – Vorbereitungsarbeiten im Restaurant
- ▶ TQ 2 – Vorbereitungsarbeiten in der Küche
- ▶ TQ 3 – Arbeiten im Restaurant
- ▶ TQ 4 – Wirtschaftsdienst/Housekeeping
- ▶ TQ 5 – Führen einer Station mit speziellen Arbeiten am Tisch des Gastes
- ▶ TQ 6 – Arbeiten im Bankettbereich

Hotelfachmann/-frau

- ▶ TQ 1 – Vorbereitungsarbeiten im Restaurant
- ▶ TQ 2 – Vorbereitungsarbeiten in der Küche
- ▶ TQ 3 – Arbeiten im Restaurant
- ▶ TQ 4 – Wirtschaftsdienst/Housekeeping
- ▶ TQ 5 – Arbeiten am Empfang und Hausdamenbereich
- ▶ TQ 6 – Arbeiten im Verkauf und in der Marketingabteilung

Fachkraft im Gastgewerbe

- ▶ TQ 1 – Vorbereitungsarbeiten im Restaurant
- ▶ TQ 2 – Vorbereitungsarbeiten in der Küche
- ▶ TQ 3 – Arbeiten im Restaurant
- ▶ TQ 4 – Wirtschaftsdienst/Housekeeping

Koch/Köchin

- ▶ TQ 1 – Vorbereitungsarbeiten im Restaurant
- ▶ TQ 2 – Vorbereitungsarbeiten in der Küche
- ▶ TQ 3 – À la carte-Geschäft und kalt/warmes Büffets
- ▶ TQ 4 – Zubereiten von Teigen und Massen, Süßspeisen
- ▶ TQ 5 – Bankett und Speisefolge
- ▶ TQ 6 – Regionale Küche und Aktionen



unterstützt und begleitet durch:



IHK-BIZ MACHT:
FACHKUNDIG

Anbieter
IHK-Bildungszentrum
Cottbus GmbH
Goethestraße 1a
03046 Cottbus

Ansprechpartner:
Marita Ungerermann
Tel.: 0355 365-2709
ungerermann@cottbus.ihk.de
www.ihk-bildungszentrum-
cottbus.de

WEQUA GmbH
Am Werk 8
01979 Lauchhammer

Gewerbepark 26,
03238 Lübbenau
Crahnsdorfer Weg 2A,
01983 Großbräschen

Ansprechpartner:
Christiane Worrack
Tel: 03574-46762017
worrack@wequa.de
www.wequa.de

in Kooperation mit
Gut Branitz, H.-Zille-Str. 120
03042 Cottbus

Ansprechpartner:
Solveig Schaal

Tel.: 0355 75 236 951
schaal@gut-branitz.de
www.gut-branitz.de

Revision: 2, Stand 12/2019

Winterakademie

Fachkräfte gewinnen – Arbeitnehmer
der Hotel- und Gaststättenbranche
qualifizieren!



IHK-BIZ MACHT:
FACHKUNDIG

Sie sind interessiert? Wir beraten Sie!
Telefon: 0355 365-2709

www.ihk-bildungszentrum-cottbus.de

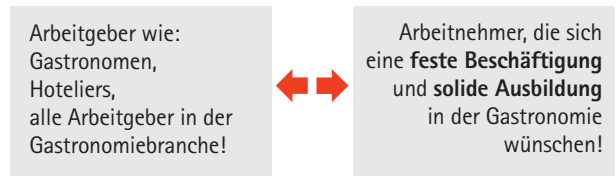




Prima Perspektiven im Hotel- und Gaststättenbereich

Winterakademie für ungelernete oder weiterzubildende Arbeitskräfte im HOGA-Bereich

Unser Modell: Arbeitgeber und Arbeitnehmer profitieren gleichzeitig:



Vorteil für Arbeitgeber

Ihre Mitarbeiter werden in den Wintermonaten ohne Zusatzkosten qualifiziert, mit den Modulen der Teilqualifikationen erwerben sie Fachkenntnisse bis zum Berufsabschluss als: **Restaurantfachmann/-frau**, oder **Hotelfachmann/-frau**, oder **Koch/ Köchin** oder **Fachkraft im Gastgewerbe**.

In den Praxisphasen arbeitet Ihr AN bei Ihnen, in der Theorie lernt er bei uns. Arbeiten Sie in den Sommermonaten mit frisch qualifizierten und motivierten Mitarbeitern! Gewinnen Sie Fachpersonal mit unserem Angebot der langfristigen Qualifizierung und Unternehmensbindung. Profitieren Sie dabei von individuellem **Arbeitsentgelt-Zuschuss (bis zu 100%)** und **Förderung der Weiterbildungskosten (bis zu 100%)** durch Arbeitsagentur und Jobcenter.

Nutzen für Arbeitnehmer

- ▶ Sie erwerben Ihren Berufsabschluss im Hotel- oder Gastronomiebereich in kleinen „handlichen“ Schritten.
- ▶ Sie erhalten einen unbefristeten Arbeitsvertrag Ihres Arbeitgebers. Jeder Abschnitt dauert 3 Monate im Zeitraum von Mitte Oktober bis Mitte Mai und endet mit einem **bundesweit einheitlichen IHK-Zertifikat**.
- ▶ **Am Ende besteht die Möglichkeit, sich zur IHK-Prüfung in einem der oben genannten Berufe anzumelden.**
- ▶ Die Agentur für Arbeit/Jobcenter übernimmt die Lehrgangskosten und Sie bleiben die ganze Zeit in einem unbefristeten Beschäftigungsverhältnis mit vollen Bezügen.

Vorteile für Arbeitssuchende

- ▶ Bei Eignung und Bedarf große **Chancen auf einen unbefristeten Arbeitsvertrag**
- ▶ **Am Ende besteht die Möglichkeit, sich zur IHK-Prüfung in einem der oben genannten Berufe anzumelden.**
- ▶ Die Agentur für Arbeit/Jobcenter übernimmt die Lehrgangskosten.
- ▶ Voraussetzung: Sie suchen sich für Ihr Praktikum einen Betrieb im HOGA-Bereich



Winterakademie

Ziel

- Qualifizierung durch Teilqualifikationen für die Berufe:
- ▶ Restaurantfachmann/-frau
 - ▶ Hotelfachmann/-frau
 - ▶ Fachkraft im Gastgewerbe
 - ▶ Koch/Köchin

Wer?

- ▶ Personen ohne formalen oder mit nicht mehr verwertbarem Berufsabschluss (Erwerb des Berufsabschlusses od. Weiterbildung nach § 82 SGB III muss mind. 4 Jahre zurückliegen)
- ▶ Sozialversicherungspflichtige Beschäftigte
- ▶ Arbeitslose oder von Arbeitslosigkeit bedrohte Personen
- ▶ Geflüchtete Menschen mit guter Bleibeperspektive
- ▶ Menschen mit Migrationshintergrund (z.B. EU-Bürger)

Wie?

Jede Teilqualifikation schließt mit einer Kompetenzfeststellung der IHK ab, im Erfolgsfall wird ein IHK-Zertifikat ausgestellt.

Wann?

Über drei Jahre werden von Mitte Oktober bis Mitte Mai je zwei Teilqualifikationen vermittelt. Nach drei Jahren kann die externe Prüfung in einem der oben genannten Berufe absolviert werden. Während der Teilqualifikationen findet ein Praktikum im entscheidenden Unternehmen statt. Es können auch einzelne Teilqualifikationen absolviert werden.

Finanzierung?

- ▶ Förderung durch Agentur für Arbeit/Jobcenter über das Qualifizierungschancengesetz:
- ▶ Arbeitsentgelt-Zuschuss bis zu 100 % möglich in Abhängigkeit von der Betriebsgröße
- ▶ Weiterbildungskosten bis zu 100 % förderbar in Abhängigkeit von der Betriebsgröße

Hinweis:

Die Fördervoraussetzungen müssen individuell geprüft werden. Es wird ein Bildungsgutschein ausgestellt.

Der Weg zur Qualifizierung

- ▶ Erstberatung beim IHK-Bildungszentrum
- ▶ Beantragung der Förderung beim Arbeitgeberservice
- ▶ Nach Prüfung der Zugangsvoraussetzungen von Arbeitgeber und Arbeitnehmer erfolgt die Festlegung der Förderhöhe und die Ausgabe eines Bildungsgutscheines
- ▶ Anmeldung mit Bildungsgutschein beim IHK-Bildungszentrum

Wo?

Kulinarium auf Gut Branitz Heinrich-Zille-Straße 120 03042 Cottbus

