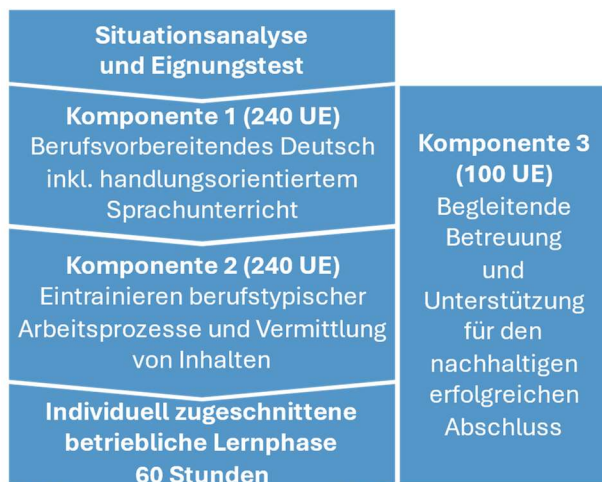


Motivation & Handlungsbegründung

Aus zahlreichen Veröffentlichungen und Gesprächen mit Arbeitgebern zum viel diskutierten Fachkräftemangel wissen wir aufgrund unserer achtjährigen Erfahrung im Bereich der Integration, dass einer der Schlüssel zur Lösung des Problems darin besteht, ausgebildete Hilfskräfte für unterstützende und vorbereitende Tätigkeiten einzusetzen. Ein Zertifikat mit Nachweis über die spezifische berufliche Sprache und Qualifikation erleichtert zum einen den Einstieg in den Arbeitsmarkt für Arbeitssuchende oder den Quereinstieg aus einem anderen Beruf. So fördern wir die Weiterentwicklung und wirken dem Fachkräftemangel entgegen, da gut geschulte Arbeitskräfte in helfender Funktion vorhandene Fachkräfte und Experten entlasten.

Kursablauf (Küchenassistentenz)

Um das gesetzte Ziel erfolgreich umzusetzen, wird die Maßnahme in vier Komponenten mit einem Gesamtaufwand von 580 Unterrichtseinheiten (UE) in Vollzeit mit 8 UE pro Tag - entspricht 6 Stunden - unterteilt:



Zielgruppe und Voraussetzung

An der Weiterbildungsmaßnahme kann teilnehmen, wer aus Leidenschaft kocht und in der Küche ohne Abschlusszeugnis mit guter Bezahlung arbeiten, die Chancen des aktuellen Bedarfs nutzen und sich den Weg für Weiterentwicklung ebnen möchte. Voraussetzung sind nur Sprachkenntnisse A1/A2.



Inhaltliche Gestaltung

Inhaltlich orientiert sich die Weiterbildung an den Anforderungen aus der „Klassifikation der Berufe“ (KldB) der Bundesagentur für Arbeit an die Tätigkeit als Küchenhilfe:

- Gemüse, Salat und Früchte waschen und schneiden.
- Köche und Köchinnen unterstützen durch Abmessen und Mischen von Zutaten.
- Nach Vorgabe einfache Speisen vorbereiten, erwärmen, tosten und anrichten.
- Beim Zubereiten von Marinaden, Soßen, Dressings mithelfen.
- Küchenmaschinen und -geräte bedienen.
- Lebensmittel rechtzeitig aus Vorrats-, Kühlräumen holen und bereitstellen.
- Leicht verderbliche Waren in Kühlräumen lagern und Waren regelmäßig kontrollieren.
- Beim Aussortieren und Entsorgen verfallener Ware mitarbeiten.
- Aufräum-, Spül- und Reinigungsarbeiten in Küche und Servicebereich übernehmen.



KABA ist als Weiterbildungsmaßnahme für die Förderung der beruflichen Weiterbildung nach dem Recht der Arbeitsförderung zertifiziert & zugelassen.