



**Modulare Fortbildung** im Bereich  
**Hauswirtschaft und Hotel- und Gaststättenwesen**  
mit individuellem Einstieg

<b>Maßnahmeträger:</b>	<b>ZAL Zentrum Aus- und Weiterbildung GmbH Ludwigsfelde-Luckenwalde</b>
<b>Maßnahmeort:</b>	<b>14974 Ludwigsfelde, Struweg 50 / Haus 57 14776 Brandenburg a.d. Havel, G.-Scholl-Str. 2</b>
<b>Maßnahmenummer:</b>	<b>039 / 000 / 19</b>
<b>Lehrgangsdauer:</b>	Individuelle Lehrgangsdauer mit täglichem Einstieg
<b>Zugangsvoraussetzungen:</b>	persönliche / gesundheitliche Eignung
<b>Bildungsinhalte:</b>	Reinigung des Wohnumfeldes Wäschereinigung und -pflege Ernährung / Pflege hauswirtschaftliche Betreuung <b>Küche</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Verarbeiten und Zubereiten von Gemüse und Kartoffeln</li><li>- Herstellen von Suppen</li><li>- Verarbeiten von Fleisch, Wild und Geflügel</li><li>- Verschiedene Kostformen / Diätküche</li></ul> <b>Service</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bedienen am Kunden</li><li>- Beratung bzw. Empfehlungen</li></ul>
<b>Tätigkeitsbereiche:</b>	Tätigkeit in Altenhilfeeinrichtungen, Kinder- und Jugendheimen, Internate, Jugendherbergen, Private Haushalte, Einsatz in Restaurants, Gasthöfe, Kantinen
<b>Abschluss:</b>	Zertifikat des ZAL
<b>Kosten:</b>	Bei Erfüllung der persönlichen Voraussetzungen können die Maßnahmekosten von der Agentur für Arbeit / Jobcenter mit Bildungsgutschein übernommen werden.
<b>Neugierig? Interessiert?</b>	Kommen Sie zu unseren Info-Veranstaltungen in allen Bildungsstätten des ZAL!
<b>Wann?</b>	Montag bis Freitag von 08.00 bis 16:00 Uhr Ludwigsfelde 03378 / 853-811 Brandenburg a.d. Havel 03381 / 890-8652

Qualifizierungsmaßnahme im Bereich  
**Hauswirtschaft und  
 Hotel- und Gaststättenwesen**



Maßnahme-Nr.: 039 / 000 / 19

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_ von: \_\_\_\_\_ bis: \_\_\_\_\_

Nr.	Bezeichnung	Tage	Teilnahme
1	Reinigung des Wohnumfeldes	25	
2	Wäschereinigung/-pflege	25	
3	Ernährung / Verpflegung	30	
4	hauswirtschaftliche Betreuung	10	
5	Praktikum im Privathaushalt	10	
6	<b>Bereich Küche</b>	70	
	Verarbeiten und Zubereiten von Gemüse und Kartoffeln Herstellen von Suppen Verarbeiten von Fleisch, Wild und Geflügel Verschiedene Kostformen / Diätküche		
7	<b>Bereich Service</b>	50	
	Herrichten eines Raumes Empfang der Kunden Hilfe bei der Platzwahl Beratung bzw. Empfehlungen von der Karte Bedienung am Kunden Herstellen von Getränken		
8	Praktikum 1	10	
9	Praktikum 2	20	
<b>Gesamt:</b>			