

**Die Qualifizierung dauert  
6 Monate und beginnt  
2x jährlich, jeweils im Januar/Februar  
und im Juli/August**



**Ihre zuständige Vermittlungs-  
fachkraft in der Agentur  
für Arbeit bzw. im  
Jobcenter wird über-  
prüfen, ob Sie für die Teilnahme  
an der Maßnahme förderungswürdig sind.**



**Sie erhalten einen Bildungsgutschein.  
Die Arbeitsagentur übernimmt dann die  
Lehrgangskosten.**



**Zusätzlich erhalten Sie noch  
Fahrtkosten.**



**Kontakt:  
gbz.hoga.gmbh  
Rechtstr. 13-15  
45355 Essen  
Telefon: 0201-651055  
info@gbz-hoga.de  
www.gbz-hoga.de**

**Ihre Ansprechpartner:  
Frau Janz  
Frau Middelhoff**



# **TQ 1 Qualifizierung HoGa**

**gbz.hoga.gmbh  
Essen - Borbeck**





## Ablauf der Maßnahme

Die Teilqualifizierung HoGa beinhaltet theoretisch/praktischen Unterricht an ca. 90 Tagen im Gastgewerblichen Bildungszentrum.

Des Weiteren gibt es 2 betriebliche Lernphasen. Die Maßnahme wird in Blockform durchgeführt, das heißt, dass Sie drei Blöcke theoretisch/praktischen Unterricht und zwei Blöcke Betriebspraktikum absolvieren.

## Zeiten

Der theoretisch/praktische Unterricht im Gastgewerblichen Bildungszentrum ist montags bis freitags jeweils von 08.00 Uhr bis 15.00 Uhr. Die Arbeitszeiten während des Praktikums richten sich nach den Arbeits- und Öffnungszeiten des Betriebes. In der Regel arbeiten Sie dort 40 Stunden pro Woche.

## Lehrgangsinhalt

- Grundlagen der Gastronomie
- Fachkunde Küche
- Ernährungslehre
- Servier- und Getränkekunde
- Lebensmittelhygiene/HACCP
- Fachrechnen
- Wirtschafts- und Sozialkunde
- Praktischer Unterricht in der Küche
- Praktischer Unterricht im Restaurant

## Teilnahmevoraussetzung

- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Gute körperliche Konstitution
- Teamfähigkeit

## Ziel der Maßnahme

Ziel ist es, durch die Praktika einen Arbeitsplatz zu finden oder aber nach Abschluss der Maßnahme in die Umschulung im Ausbildungsberuf Koch/Köchin oder Fachkraft im Gastgewerbe einzumünden.

Die Teilnahme an der Qualifizierung wird auf die Umschulung angerechnet, somit verkürzt sich die jeweilige Umschulung entsprechend um ein halbes Jahr

## Praktikum

Wir arbeiten seit vielen Jahren mit anerkannten Ausbildungsbetrieben zusammen, sodass wir über ein großes Netzwerk verfügen.

Das Praktikum absolvieren Sie in einem Betrieb der Hotellerie/Gastronomie oder in einer Kantine/Großküche. Der jeweilige Betrieb wird sich nach Möglichkeit in der Nähe Ihres Wohnortes befinden.

Je nach Eignung und Neigung kann der Arbeitseinsatz in den Bereichen Küche, Restaurant/Service und Wirtschaftsdienst erfolgen. Selbstverständlich richten wir uns dabei nach Ihren Wünschen und Interessen.

Im Praktikumsbetrieb können Sie das Erlernte in die Praxis umsetzen und den Arbeitsalltag kennenlernen.

