

# KOMPETENZ MIT SYSTEM

## in Gastgewerbe und Tourismus

BERUFSFELD KOCH/KÖCHIN

### Modul 2 – Vertiefung der Kenntnisse

13.11.2024 – 2.3.2025

### Modul 3 – Vorbereitung zur Lehrabschlussprüfung

3.3.2025 – 13.6.2025

#### KURSinHALTE

- Theoretische Ausbildung & praxisorientiertes Fachtraining im Lehrberuf Küchenkraft (z.B. Mise en place, Speisen- und Getränkekunde, Warenwirtschaft, Qualitätsmanagement)
- Bedarfsorientiertes Coaching und effiziente Lernunterstützung
- Gezieltes Bewerbungstraining
- Vorbereitung zur Lehrabschlussprüfung
- Sammeln beruflicher Erfahrungen im Rahmen von Praktika
- Zusatzmodule:  
Allergene, Käsesommelier/lière



 **unternehmen:  
zukunft**  
JUGEND AM WERK

Mit finanzieller  
Unterstützung des

**AMS**

Arbeitsmarktservice  
Wien

## KURSZEITEN

**Montag bis Donnerstag von 8:00 bis 15:45 Uhr,**

**Freitag von 8:00 bis 11:00 Uhr**

sowie bei Bedarf **Montag bis Donnerstag 7:00 bis 8:00 Uhr,**

**Freitag 11:00 bis 11:30 Uhr**

Deutschintensivförderung oder Selbststudium

## VORAUSSETZUNGEN

- Gute Deutschkenntnisse und Kommunikationsfähigkeit
- Interesse an einem Ausbildungsabschluss und einer Beschäftigung im Bereich Gastgewerbe und Tourismus

## SCHULUNGORT

**Schulungszentrum Gasometer**

Gasometer c / 3. Stock

Guglgasse 12, 1110 Wien

Wir legen Wert auf ökologische Nachhaltigkeit.  
Wir schulen einen bewussten Umgang mit  
Lebensmitteln und vegetarischer und veganer  
Küche, setzen saisonale Bio-Produkte ein  
und sind Mitglied bei „Too Good To Go“.

## KONTAKT

**Jugend am Werk Bildungs: Raum GmbH**

**Lehrbetrieb ZOBA**

Rasumofskygasse 2, 1030 Wien

Tel: 01 908 19 48

E-Mail: [lb.zoba@jaw.at](mailto:lb.zoba@jaw.at)

