

# KOMPETENZ MIT SYSTEM

## in Gastgewerbe und Tourismus

### Ausbildung zur diplomierten Küchenkraft

#### TERMIN

11. 4. 2023 – 28. 5. 2023

#### KURSinHALTE

- Theoretische und praktische Basis-einführung in den Lehrberuf (z. B. Mise en place, Speisenkunde, Speisenzubereitung)
- Zusatzmodul: Fleisch-Workshop
- Sammeln konkreter beruflicher Erfahrungen im Rahmen eines Praktikums
- Gezieltes Bewerbungstraining



Mit finanzieller  
Unterstützung des



Arbeitsmarktservice  
Wien



## KURSZEITEN

**Montag bis Donnerstag von 8:15 bis 16:00 Uhr,**

**Freitag von 8:15 bis 11:15 Uhr**

sowie bei Bedarf **Montag bis Donnerstag 7:30 bis 8:15 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**

Frau Dagmar Liebsch

Rasumofskygasse 2, 1030 Wien

Tel: 01 908 19 48

E-Mail: [dagmar.liebsch@jaw.at](mailto:dagmar.liebsch@jaw.at)



# KOMPETENZ MIT SYSTEM

## in Gastgewerbe und Tourismus

BERUFSFELD KOCH/KÖCHIN

### Modul 2 – Vertiefung der Kenntnisse

12. 6. 2023 – 10. 9. 2023

### Modul 3 – Vorbereitung zur Lehrabschlussprüfung

27. 2. 2023 – 11. 6. 2023

11. 9. 2023 – 23. 12. 2023

#### KUR SINHALTE

- Theoretische Ausbildung & praxisorientiertes Fachtraining im Lehrberuf Küchenkraft (z.B. Mise en place, Speisen- und Getränk Kunde, 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 8:15 bis 16:00 Uhr,**

**Freitag von 8:15 bis 11:15 Uhr**

sowie bei Bedarf **Montag bis Donnerstag 7:30 bis 8:15 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**

Frau Dagmar Liebsch

Rasumofskygasse 2, 1030 Wien

Tel: 01 908 19 48

E-Mail: [dagmar.liebsch@jaw.at](mailto:dagmar.liebsch@jaw.at)

