

FACHAUSBILDUNG – KmS 1+2

KÜCHE & SERVICE

Start 14.03.2022

Für AMS-Berater_innen:
TAS 751.500



Fotos © Bernhard Bergmann

ZIELGRUPPE

- Interessierte Personen ab dem 19. Lebensjahr, die beim AMS vorgemerkt sind
- mit oder ohne Vorerfahrung im Bereich Küche/Service

KUR SINHALTE

In dieser Ausbildung erarbeiten Sie Kenntnisse und Fähigkeiten im Fachbereich Küche oder Service und lernen, diese in der Praxis umzusetzen. In theoretischen und praktischen Fächern werden Ihnen die Kenntnisse des jeweiligen Berufsberichts vermittelt. Damit erwerben Sie die notwendige Fachkompetenz. Zusätzlich absolvieren Sie ein Praktikum in einem Betrieb. Die Ausbildung bietet die optimale Voraussetzung für den weiterführenden Lehrabschluss im jeweiligen Beruf, kann aber auch nach jedem Modul mit einem Kompetenzzertifikat beendet werden.

- Praxis Küche/Service
- Theorie Küche/Service
- Kommunikation
- Fachrechnen
- Bewerbungstraining
- Praktikum

KURSORT

Kursort:

Landesberufsschule Bad Gleichenberg

- Unterkunft bei Bedarf möglich

DAUER

Zeitraum:

14.03.2022 – 29.07.2022

Umfang:

32 Stunden pro Woche

KmS
–
**KOMPETENZ
MIT SYSTEM**

IHR WEG ZUR LAP

Basis Modul I (KmS 1)

Einstieg ohne Berufserfahrung möglich

Vertiefung Modul II (KmS 2)

Einstieg mit positiv abgeschlossenem Modul I (Basis) oder Berufserfahrung möglich

Lehrabschluss (weiterführende Ausbildung)

Koch/Köchin
Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann

INFORMATIONSV ERANSTALTUNG

- Bei Interesse an der Ausbildung bitte um Kontaktaufnahme per Telefon oder E-Mail (siehe unten). Sie werden dann rechtzeitig über die nächste Informationsveranstaltung informiert.

KONTAKT

Erich Kutmon

Tel.: +43 664 50 18 600

E-Mail: erich.kutmon@qua.or.at

Durchgeführt von

QUA
Qualifizierungsagentur

www.qua.or.at

Im Auftrag des

AMS

Arbeitsmarktservice
Steiermark