21060 | Fachkraft Küche – TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service

Kursumfang:	560 Unterrichtseinheiten (UE) zu 60 Minuten
Kurszeitraum:	07.06.2027 - 17.09.2027
Kursort:	bsw Bildungswerk der Sächsischen Wirtschaft gGmbH, Bildungszentrum Vogtland, Hans-Sachs-Str. 53, 08525 Plauen

Als Fachkraft Küche sorgen Sie für die professionelle Vor- und Zubereitung von Speisen sowie für einen reibungslosen Ablauf in der Küche.

TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service

- Servicebereiche in Hotels, Restaurants, Gaststätten, Cafés oder Kantinen.

Die Lernenden kennen den Aufbau ihres Teams, beherrschen die Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen sowie den Gästen und wirken im Service mit. Sie kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Sie bereiten die Gast- und Wirtschaftsräume vor und nach und wählen die betriebsüblichen Bedarfsgegenstände korrekt aus.

Das Konzept dieser TQ entspricht dem bundesweit anerkannten BIBB-Standard.

Unsere TQ-Angebote tragen das Gütesiegel „Eine TQ besser!“ der AGI TQ und stehen für praxisnahe Inhalte sowie hohe Qualitätsstandards.

Hinweis:
Unser zusätzliches „plus“ Bei Bedarf findet zu allen Modulen Förderunterricht im Umfang von 240 UE mit individuellen Schwerpunkten statt.

Dauer:
Gesamtdauer: 15 Wochen
Dauer Theoriephase: 10 Wochen (400 UE)
Betriebliche Qualifizierungsphase: 5 Wochen (200 h)

Abschluss

Jedes Modul schließt mit dem bsw/VSW-Zertifikat ab.

Anschlussmöglichkeiten:

Mit jeder erfolgreich abgeschlossenen TQ erweitern Sie Ihre beruflichen Kompetenzen und kommen Ihrem Berufsabschluss als Fachkraft Küche näher.

TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche

- Küchenbereiche in Hotels, Restaurants, Gaststätten, Großküchen oder Cateringbetrieben.

TQ 3: Zubereiten von einfachen Suppen, Saucen, Eintöpfen sowie Anrichten von Süßspeisen

- Produktions- und Zubereitungsbereiche in Restaurant-, Hotel- oder Cateringküchen.

TQ 4: Zubereiten von pflanzlichen Lebensmitteln und Sättigungsbeilagen

- Küchenbereiche mit Bestell- und Speisenservice in Restaurants, Hotels oder der Systemgastronomie.

TQ 5: Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten

- Warenausgang
- Bearbeitung der Versand- und Begleitpapiere und Erstellung von Versandaufzeichnungen
- Verladen und Verstauen der Sendungen anhand der Begleitpapiere in Transportmittel und Anwenden der Verschlussvorschriften

Weitere Informationen über Teilqualifizierung im bsw finden Sie unter www.teilqualifikation-sachsen.de