Ablauf:

Beginn: 03.11.2025
Ende: 30.04.2026

Praktikum:
ca. 13 Tage

Ferien/Urlaub:
ca. 11 Tage i. d. Regel 1 Tag in den Weihnachtsferien und die Winterferien im Februar

Abschluss:
30.04.2026

Unterrichtszeiten:
montags bis donnerstags
von 07:30 Uhr bis 15:40 Uhr

freitags
von 07:30 Uhr bis 13:30 Uhr

Standort:
Überregionales Ausbildungszentrum Waren gGmbH
Müritz-Akademie
Warendorfer Str. 18
17192 Waren (Müritz)

Ansprechpartner:
Frau Melanie Nagel
Telefon: 03991 150229
Fax: 03991 150274
Mail: m.nagel@ueaz-bildung.de

TEILQUALIFIKATION

GASTGEWERBE

ZUKUNFT GESTALTEN

ÜAZ Waren gGmbH

Zielgruppe:
Teilqualifikationen richten sich an die Gruppe der über 25-Jährigen, für die eine traditionelle Berufsausbildung im Betrieb und in der Berufsschule nicht mehr zielführend ist. Dazu zählen insbesondere

- junge Erwachsene ohne Berufsabschluss
- Berufsrückkehrer mit nicht mehr aktueller beruflicher Qualifikation nach der Familienpause
- ältere Beschäftigte ohne Ausbildung oder mit einer beruflichen Qualifikation, die ebenfalls so lange zurückliegt, dass sie als Basis für die Beschäftigungsfähigkeit nicht mehr ausreicht.

Abschluss:
Sofern die Kompetenzfeststellung erfolgreich war, erhält der Teilnehmer von der IHK ein Zertifikat über die jeweilige TQ. Wer die Kompetenzfeststellung nicht erfolgreich abgelegt hat, erhält eine Trägerbescheinigung.

Das Absolvieren aller Teilqualifikationen eines Berufes kann über den Weg der Externenprüfung gemäß § 45 Abs. 2 BBiG den Erwerb eines Berufsabschlusses für Berufe im Gastgewerbe ermöglichen.

Teilqualifikationen decken alle Berufsbildpositionen aus den Ausbildungsordnungen und den Ausbildungsrahmenplänen der Berufsschulen ab.

Fördermöglichkeiten:
Es besteht die Möglichkeit der Förderung über den regionalen Arbeitgeberservice der Bundesagentur.

Inhalt:

Koch/Köchin, Fachmann/Fachfrau für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie (1. Stufe – Neue Mitarbeitende)
TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service
TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche

Koch/Köchin (2. Stufe)
TQ 3: Zubereiten von Suppen, Saucen sowie Gemüse- und Sättigungsbeilgen
TQ 4: Zubereiten und Präsentieren von Fleisch- und Fischgerichten

Koch/Köchin (3. Stufe)
TQ 5: Zubereiten von Süßspeisen, Speiseeis sowie Verarbeiten von Teigen und Massen

Koch/Köchin (4. Stufe)
TQ 6: Speisenangebote für Veranstaltungen und Aktionen, Spezialitäten planen und zubereiten sowie Führen von Mitarbeitenden

Fachmann/Fachfrau für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie (2. Stufe)
TQ 3: Arbeiten an der Bar und am Getränkebuffet
TQ 4: Arbeiten im À-la-carte-Restaurant und Koordination von Serviceabläufen

Fachmann/Fachfrau für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie (3. Stufe)
TQ 5: Spezielle Arbeiten am Tisch des Gastes und Führen von Mitarbeitenden

Fachmann/Fachfrau für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie (4. Stufe)
TQ 6: Veranstaltungen planen und durchführen