

AUF EINEN BLICK

Qualifizierung Küchenfachkraft mit Servicekenntnissen

Lehrgangsziele

Aufgabe der Qualifizierung ist es, Fertigkeiten im Küchen- und Servicebereich zu erlernen, um die Chancen auf den Erwerb eines Arbeitsplatzes zu verbessern. Ein Schwerpunkt ist die Vermittlung aller notwendigen Kenntnisse im Bereich der Systemgastronomie

Lehrgangstart

Beginn: Montag, 04. April 2016

Ende: Freitag, 27. Mai 2016

Dauer

8 Wochen – davon 2 Wochen Praktikum

Unterrichtszeiten am Campus

Mo. - Do. 8.10 Uhr – 16.20 Uhr

Fr. 8.10 Uhr – 13 Uhr

Praktikum gegebenenfalls auch Samstags.

Zielgruppe

Alle die Spaß an der Arbeit in der Küche und am Umgang mit Gästen haben.

Arbeitsmarktchancen

Hervorragend, denn allen Kursteilnehmern wird schon vor Lehrgangsbeginn bei erfolgreichem Abschluss ein Arbeitsplatz von Mc Donald garantiert.



ECKERT SCHULEN
REGENSTAUF
Dr.-Robert-Eckert-Str. 3
93128 Regenstein



Die Eckert Schulen sind mit über 40 Standorten eines der größten privaten Bildungsunternehmen in Deutschland.

QUALIFIZIERUNG KÜCHENFACHKRAFT MIT SERVICEKENNTNISSEN



WIR BILDEN ZUKUNFT!®

**ALLER ANFANG IST LEICHT!
PERSÖNLICHE BERATUNG:**

 09402 502 221

 www.eckert-schulen.de



Mehr wissen, mehr Spaß: facebook.com/eckertschulen,
twitter.com/eckert_schulen, xing.com/company/eckertschulen

Art.-Nr. 13502 Stand: 01/2016



Ansprechpartner vor Ort

Sabine Wieder
Tel. 09402 502-221
Fax 09402 502-401
sabine.wieder@eckert-schulen.de

IHR ZUKÜNFTIGER ARBEITGEBER

McDonald's Deutschland betreibt seit 04. Dezember 1971 ca. 1.500 Restaurants in Deutschland. McDonald's ist weltweit der größte Systemgastronomiebetreiber und Franchisegeber für mehr als 240 Franchisenehmer in Deutschland.

McDonald's Deutschland und seine Franchisenehmer beschäftigen über 58.000 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, die jeden Tag dafür sorgen, dass unsere Gäste zufrieden sind und gerne wieder zu uns kommen.

Die Frank Mosher Restaurant e.K ist mit seinen 14 Restaurants in Niederbayern/Oberpfalz und durchschnittlich ca. 500 Mitarbeiter einer der größten Mc Donald Franchiseunternehmer in Deutschland.

Bei uns wird Mitarbeiterzufriedenheit und Mitarbeiterbindung großgeschrieben. Unserer Arbeitszeiten sind sehr flexibel und bieten hierdurch eine große Auswahl an Individualität und Vereinbarung von Beruf und Familie.

Viele unserer jetzigen Führungskräfte haben zunächst "klein angefangen" und sich durch Engagement und Förderung in Führungspositionen entwickeln können.

Dieser Weg steht allen offen:
Qualifiziere Dich in dieser Weiterbildung – und mache dann Deinen nächsten Karriereschritt!

SCHULUNGSMATERIALIEN CAMPUS REGENSTAUF

Sicherheits- und Unfallverhütungsmaßnahmen
Verhalten bei Unfällen, Brandgefahr etc.

Hygiene am Arbeitsplatz
persönliche Hygiene - div. Reinigungsgeräten Gesundheitspass (nach §43IfiSG)

Einführung in die verschiedenen Arbeitsbereiche der Lebensmittelzubereitung, z. B. Waschen, Schälen, Wiegen, Schneiden etc.

Bearbeitung von Lebensmitteln,
Blanchieren – Garziehen – Kochen etc.

Convenience-Lebensmittel
küchenfertig – garfertig – zubereitungsfertig

Unterschiedliche Arbeitsgestaltung / Aufbau- und Ablauforganisation in verschiedenen Küchenbereichen

Maschinen und Geräte
Heißluftdämpfer (Grundfunktionen, Einsatzmöglichkeiten, Einstellmöglichkeiten)
Aufgaben der Mitarbeiter bei der Produktion

Service
Kommunikation und Beschwerdemanagement
Service an der Theke und am Tisch

Kleine Servierkunde
Gedächtnistraining - Kundenreklamationen etc.

IHRE WEITERBILDUNGSSCHULE

Die Hotelschule der Eckert Schulen bilden seit mehr als 40 Jahren Fachkräfte und Führungskräfte in den Bereichen Gastronomie und Hotellerie heran. Sie besteht aus der Hotelfachschule und der Küchenmeisterschule.

Theoretischer Unterricht gepaart mit praxisorientiertem Lernen in ansprechend ausgestatteten schuleigenen Lehrserviersaal, der Lehrbar, der Lehrküche oder dem Hotelbüro sowie einer Praktikumsphase bereiten Sie bestmöglich auf den erfolgreichen Abschluss vor.

Qualifizierte und praxiserfahrene Dozenten vermitteln Ihnen alle Kenntnisse und Fertigkeiten, die Sie benötigen um Ihren Marktwert zu steigern.

