

Anmeldungen Auskünfte



Wissen sichert Zukunft

**Institut für Marktwirtschaft
gemeinnützige GmbH**

Kontakt :

Fr. Doris Jakobi
Hr. Friedh. Johannhörster
Telefon 05251 / 123 6 0
Fax 05251 / 123 6 99
Paderborn@ima-wissen.de
www.ima-wissen.de

Sprechzeiten

9.⁰⁰ - 16.³⁰ Uhr
oder nach
Vereinbarung

Schulungszentrum :

Herr Reinhard Voigt
Alte Torgasse 7 · 1. Etage · 33098 Paderborn
Telefon : 05251 – 142 84 00



**Helfer/in
Küche und Service**



Weitere Geschäftsstellen des Instituts für Marktwirtschaft

39124 Magdeburg	18439 Stralsund	99096 Erfurt
Klosterwuhne 40	Semlower-Str. 13	Schillerstraße 44
Tel.: 0391 / 73 792 5	Tel.: 03831 / 297301	Tel.: 0361 / 345 13 81
FAX 0391 / 73 792 90	FAX 03831 / 297302	Fax: 0361 / 602 14 17

Beginn : April 2015
Verweildauer: ca. 9 Monate
Std. Unterricht
Std. Praktikum
Max. TN-Zahl : 18 Teilnehmer
Ablauf : Vollzeit

Arbeitsmarkt

Hotellerie und Gastronomie sind ein echter Jobmotor. So haben sich in den letzten 10 Jahren die sozialversicherungspflichtig Beschäftigten in der Branche nach Zahlen der Bundesagentur für Arbeit um mehr als 13% erhöht. Zur Zeit sind fast zwei Mio Menschen im Gastgewerbe tätig. Das Gastgewerbe verlegt keine Arbeitsplätze ins Ausland sondern investiert vor Ort in Menschen und Betriebe.

Erhebungen zufolge klagen mehr als 70% der Personalverantwortlichen in Hotellerie und Gastronomie über einen "mittlerweile dramatischen Mangel an Fachkräften".

Das bibb prognostiziert in seinem Report 18/12 einen Fachkräftemangel für 2030 aus, der höher sein wird als im Gesundheits- und Sozialbereich.

Es eröffnen sich für die Absolventen dieses Kurses daher fantastische Beschäftigungsmöglichkeiten im Jetzt und in der Zukunft.

Zielsetzung

Das Projekt betreibt die Erschließung neuer Arbeitsplatzpotentiale bei regionalen Betrieben in der Gastronomie und dem Hotelgewerbe.

In der Qualifizierung wird durch die Entwicklung von bedarfsorientierten **Zusatzqualifikationen**, den Erwerb von Berufserfahrungen und die Befähigung von Arbeitswilligen, ihre Zukunft neu und positiv selbst zu gestalten, ein wichtiger Beitrag zur Verminderung von regionaler Arbeitslosigkeit geleistet.

Durchführung

Das Projekt wird in Vollzeit mit jeweils 8 Stunden täglich durchgeführt.

Aufbauend auf allen Aktivitäten finden die TeilnehmerInnen entweder direkt den Weg in ein Arbeitsverhältnis oder sie treten in die Projektphase der Arbeitserprobung bzw. einer erweiterten Kenntnisvermittlung ein. Während der Arbeitserprobung lernen sich Arbeitgeber und zukünftiger Arbeitnehmer auf der Basis der realen täglichen Betriebspraxis kennen. Dieser Prozess wird bei uns moderiert für beide Seiten durchgeführt (Jobcoach) und bildet den Kern des Projektes.

Es wird eine Qualifizierung und ein Coaching betrieben, welches sowohl die Ziele der Arbeitgeber wie auch die der Arbeitnehmer konsequent verfolgt. Die Kommunikation der einzelnen Akteure ist wichtig, um die optimale Auswahl geeigneter Instrumente zu gewährleisten. Das Projekt ist nach AZAV zertifiziert.

Zugangsvoraussetzungen

Arbeitsuchende aller Altersgruppen mit und ohne Berufsabschluss aus dem gewerblichen, kaufmännischen, HoGa, sozial-medizinischen und Dienstleistungsbereich.

Prüfung / Zertifizierung

Jeder Absolvent erhält mit Erfüllung der individuellen Voraussetzungen die Chance, für sein zukünftiges Tätigkeitsfeld eine IMA-Zertifizierung abzulegen. Damit ist eine wesentlich aktivere Eingliederung in den 1. Arbeitsmarkt gegeben.

Abschluss

Teilnahmenachweis/Zertifikat und verbesserte Beschäftigungsaussichten auf dem 1. Arbeitsmarkt.

Kenntnisvermittlung

- **1. Lernfeld** Tätigkeiten in der Küche / Bereiche / Grundbegriffe
- **2. Lernfeld** Küchen- und Gastroservice / Planung und Vorbereitung
- **3. Lernfeld** Ernährungslehre Grundbegriffe / Vorstellung diverser Diäten
- **4. Lernfeld** Planung von Aufgaben im Service und Empfangsbereich / Rechnungslegung
- **5. Lernfeld** Arbeiten im Marketingbereich
- **6. Lernfeld** Führungsaufgaben im Wirtschaftsdienst / Stellenbeschreibungen
- **7. Lernfeld** Ablauf und Service einer Großwäscherei
- **8. Lernfeld** Küchenorganisation / Durchführung
- **9. Lernfeld** Getränkepflege / Getränkeverkauf
- **10. Lernfeld** Systemorganisation in der Gastronomie
- **11. Abschlusskolloquium** / Nach Fertigstellung einer Projektarbeit
- **Fachpraktische Unterweisung** im Praxiszeitraum

Arbeitserprobung & Beschäftigung

- Arbeitserprobung in Wirtschaftsunternehmen
- An der Eingliederung in den 1. Arbeitsmarkt wird über den gesamten Projektzeitraum gearbeitet. Vom Jobcoach werden alle Eingliederungsaktivitäten koordiniert.

Projektzeitraum

Beginn : April 2015
Dauer : ca. 9 Monate