

SEMINARAUFBAU

Profi-Gastgeber besteht aus drei Modulen:

320 Unterrichtseinheiten im ersten Jahr und 320 Unterrichtseinheiten im zweiten Prüfungsjahr.

Zusätzlich bereiten wir unsere Teilnehmer im zweiten Jahr in 40 weiteren Unterrichtseinheiten professionell auf die Prüfung vor. Diese Weiterbildung orientiert sich an der Ausbildungsordnung und den Lernfeldern auf der Grundlage des Rahmenlehrplans für die Berufe Fachkraft im Gastgewerbe, Koch/Köchin sowie Hauswirtschafter/in.

WEITERBILDUNGSPRÄMIEN

Wer mit einer Weiterbildung beginnt, die zu einem Abschluss in einem Ausbildungsberuf mit einer festgelegten Ausbildungsdauer von mindestens zwei Jahren führt, kann die Weiterbildungsprämien erhalten. Die Prämien werden für erfolgreiche Zwischen- und Abschlussprüfungen gezahlt: Die Prämie für eine erfolgreiche Zwischenprüfung bei Teilnahme an einer Umschulung beträgt 1.000 Euro (Voraussetzung ist, dass in den jeweiligen Berufsgesetzen oder Ausbildungsverordnungen eine Zwischenprüfung festgelegt ist). Die Prämie für das Bestehen der Abschlussprüfung bei Umschulungen bzw. der Externen-/Nichtschülerprüfung beträgt 1.500 Euro. Die Beantragung der Prämie erfolgt bei der Agentur für Arbeit.

DAS IST WeGebAU

Bei Erfüllung der Fördervoraussetzungen werden die Kosten der Qualifizierung im Rahmen des Programms WeGebAU (Weiterbildung Geringqualifizierter und beschäftigter älterer Arbeitnehmer in Unternehmen) der Bundesagentur für Arbeit zu 100% übernommen. Außerdem werden für weiterbildungsbedingte Ausfallzeiten bis zu 100% des Bruttoarbeitsentgelts einschließlich der Sozialversicherungsbeiträge an die Arbeitgeber erstattet. Darüber hinaus können Zuschüsse zu anfallenden Fahrkosten bzw. zu den Kosten einer notwendigen auswärtigen Unterbringung gezahlt werden.

IHR BILDUNGSPARTNER

Starre Berufslaufbahnen gibt es heute nicht mehr. Lebenslanges Lernen ist die Devise. Dem trägt die Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein mit praxisnahen Bildungskonzepten Rechnung, die auf den bestehenden Grundlagen der Beschäftigten aufbauen und Chancen für den weiteren Berufsweg eröffnen - oder helfen, den Job in wirtschaftlich schwierigeren Zeiten abzusichern.

Die Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein bereitet zielgenau mit ihren Lehrgängen auf die Abschlussprüfungen vor den Industrie- und Handelskammern (IHKs) vor.

Fotos: istock, Fotolia, Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein GmbH

IHRE ANSPRECHPARTNERIN

Husum

Vertriebsmanagerin Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

Melanie Paesler

Bildungszentrum für Tourismus und Gastronomie (BTG)

Flensburger Chaussee 30 • 25813 Husum

Tel. (0 48 41) 96 08 - 30 • Fax (0 48 41) 96 08 - 44

melanie.paesler@wak-sh.de



Wirtschaftsakademie
Schleswig-Holstein



Fit für den
Berufsabschluss!

Vorbereitung auf die IHK-Externenprüfung zum/zur:

Koch/Köchin
Fachkraft im Gastgewerbe
Hauswirtschafter/in



Förderung durch
Bildungsgutschein möglich

Ein gemeinsames Projekt mit:

FI.SH **Fachkräfte Initiative**
Schleswig-Holstein



Die Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein GmbH besitzt ein Qualitätsmanagement-System. Dieses QM-System ist hinsichtlich seiner Erfüllung und Übereinstimmung mit der ISO-9001-Norm erfolgreich geprüft.

www.wak-sh.de

MEHR PERSONAL FÜR IHREN BETRIEB

Im Gastgewerbe Schleswig-Holsteins macht sich ein starker Fachkräfteengpass bemerkbar. Personalsuche und fortlaufende Einarbeitungsprozesse sind Herausforderungen, welchen sich Gastronomen täglich stellen müssen. Sie wissen: um mit bestmöglichem Service und bestmöglicher Qualität zu überzeugen, ist gut ausgebildetes Personal Voraussetzung.

Die Wirtschaftsakademie bietet eine passgenaue Qualifizierung für Berufe im Gastgewerbe an: Gemeinsam mit den IHKs zu Flensburg, Kiel und Lübeck hat die Wirtschaftsakademie mit der Regionaldirektion Nord, der Bundesagentur für Arbeit und dem DeHoGa Landesverband Schleswig-Holstein ein einzigartiges Konzept erarbeitet, um der Fachkräftesicherung im Lande Rechnung zu tragen.

Profi-Gastgeber verfügen über gut ausgebildetes Personal und gewährleisten ihren Gästen damit einen bestmöglichen Service und hohe Qualität. So sichern sie sich langfristig ihren unternehmerischen Erfolg.

MIT WEITERBILDUNG ZUM ERFOLG

Die modulare Weiterbildung konzentriert sich auf die Mitarbeiter/innen in Küche, Housekeeping und Service, welche über keinen einschlägig anerkannten Ausbildungsabschluss verfügen. Im Sinne des Qualitätserhaltes und der Mitarbeiterbindung ist eine Weiterqualifizierung dieses Personenkreises ebenso zwingend, wie der Erhalt der Vielfalt gastronomischer Betriebe in Schleswig-Holstein.

OPTIMIERT FÜR IHRE ANFORDERUNGEN

Im Arbeitsalltag bleibt oft wenig Raum für Wissens- und Erfahrungstransfer oder für neue Konzepte und Ideen. Oft bindet der Alltag das Personal so stark ein, dass für eine berufliche und persönliche Weiterentwicklung keine Zeit neben dem Tagesgeschäft bleibt. Saisonal sinkt das Gästevolumen in den gastronomischen Betrieben häufig zwischen Januar und April, so dass viele Mitarbeiter/innen in diesem Zeitraum freigestellt werden. In dieser Zeit können diese in einer modularisierten Weiterbildung auf die IHK-Externenprüfung für den erfolgreichen Berufsabschluss „Fachkraft im Gastgewerbe“ bzw. „Hauswirtschafter/in“ oder „Koch/Köchin“ qualifiziert werden.

Profi-Gastgeber nutzen die passgenaue Weiterbildung für ihr bestehendes Personal und schaffen damit eine langfristige Mitarbeiterbindung.

BESTE LERNBEDINGUNGEN

Die Weiterbildung findet in gut ausgestatteten Veranstaltungsräumen mit modernem Equipment statt.

Zudem wird der Unterricht in der technisch modern ausgestatteten Lehrküche mit allen technischen Einrichtungen, im Lehrrestaurant mit Sitzplätzen, beim Empfangstresen, an der Bar, in Gästehäusern, im Magazin sowie in Übungs- und Sozialräumen durchgeführt. Das Lehrteam setzt sich aus erfahrenen Küchenmeistern und Fachleuten aus dem Gastgewerbe und Housekeeping, praxiserprobten Dozenten aus der Erwachsenenbildung, Lehrkräften und Fachlehrern zusammen.

DER BILDUNGSGANG IM ÜBERBLICK

VORBEREITUNG AUF DIE IHK-EXTERNENPRÜFUNG

- zur Fachkraft im Gastgewerbe
- zum/zur Koch/Köchin
- zum/zur Hauswirtschafter/in

ABSCHLUSS: IHK-Berufsabschluss, schriftliche Prüfung im Frühjahr des zweiten Lehrgangjahres.

DAUER: Januar bis März in zwei aufeinanderfolgenden Jahren, entspricht 680 Unterrichtsstunden à 45 Min., 40 Unterrichtseinheiten Intensivtraining für die Prüfung im zweiten Jahr (April/Mai).

UNTERRICHT:

Von jeweils Montag bis Donnerstag, acht Unterrichtseinheiten pro Tag.

TERMINE:

2019: Unterrichtszeitraum: 07. Januar - 14. März
Prüfungsvorbereitung: 30. April - 08. Mai
Prüfungen (nur für Kurs-Start 2018): 07. + 08. Mai

2020: Unterrichtszeitraum: 06. Januar - 12. März
Prüfungsvorbereitung: 21. April - 29. April
Prüfungen (nur für Kurs-Start 2019): 28. + 29. April

VERANSTALTUNGSORTE:

Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein
Standort: Husum

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- ✓ Qualifiziertes und motiviertes Personal
- ✓ Personalbindung und Wertschätzung
- ✓ Weiterbildung in der geschäftsarmen Zeit der Wintermonate
- ✓ Bei Erfüllung der Fördervoraussetzungen werden die Kosten der Qualifizierung im Rahmen des Programms WeGebAU (siehe Rückseite) der Bundesagentur für Arbeit zu 100% übernommen.
- ✓ Während der Weiterbildung Zahlung eines Arbeitsentgeltzuschusses einschließlich der Sozialversicherungsbeiträge möglich.
- ✓ Zuschüsse zu anfallenden Fahrkosten bzw. zu den Kosten einer notwendigen auswärtigen Unterbringung möglich.

