

**Grundkonzept**

Der Ausbildungslehrgang „Cool Cooking“ ist ein neuartiges, sehr praxisbezogenes Qualifizierungsprogramm in der Gastronomie mit speziellem Fokus auf konkrete Qualifizierung und künftige Tätigkeit als Küchenkraft und Hilfskoch. Gerade in diesem Bereich sind wenig gezielte und hinreichend differenzierende Basisqualifizierungsmöglichkeiten verfügbar, obwohl der Bedarf gerade an solchen, mit spezifischem Basiswissen ausgestatteten MitarbeiterInnen in Gastronomiebetrieben kontinuierlich ansteigt. Mit Hilfe von gezieltem praxisorientiertem Unterricht zur bedarfsgerechten Qualifizierung, kombiniert mit Exkursionen in Betriebe, Praktika sowie einer gezielten Jobinformation, individueller Vermittlungsunterstützung und gesteigerter Motivation sowie Serviceorientierung werden die Chancen für eine Tätigkeit, mit speziellem Fokus auf den genannten Gastronomiebereich – der einen idealen realistischen Einstieg für den Start einer Berufskarriere in der Gastronomie darstellt – entscheidend verbessert.

**Lehrgangziel**

Diese gezielte, stark praxisorientierte Basisqualifizierung im Bereich Gastronomie bereitet ideal auf eine künftige Tätigkeit als MitarbeiterIn in der Küche vor. Sie haben ein Grundverständnis für die Aufgabenbereiche und Arbeitsweisen in der Küche und erwerben grundlegende Fähigkeiten. Eine gesteigerte Motivation und Serviceorientierung erleichtern zudem den Einstieg in den einschlägigen Arbeitsmarkt.

**Zielgruppe**

Personen mit Interesse im Bereich Küche und dem Ziel einer langfristigen Beschäftigung in der Gastronomie bzw. im Bereich Küche; Teilnahme am Infotag zur Abklärung persönlicher Voraussetzungen und Zielsetzungen; Aufnahme von mindestens 8 und maximal 12 TeilnehmerInnen je Kursgruppe.

**Inhalt**

Folgende Themen werden behandelt:

**Informationsveranstaltung (4 UE)**

- Ablauf, Inhalte und Ziele des Ausbildungslehrganges
- Einzelgespräche, Abklärung Voraussetzungen und Erwartungen

**Modul 1: Fachqualifizierung „MitarbeiterIn in der Küche“ (3 Wo, 90 UE)**

- Grundlagen der Küchenführung: Hygiene, Kleidung, Sicherheit, Unfallschutz, Erste Hilfe, Küchenbrigaden
- Küchentechnologie: Küchenplanung, Materialien & Ausstattung in der Küche, Arbeitsmittel und -flächen, Werkzeuge
- Küchenmanagement: Einkauf, Lagerhaltung und Lebensmittelaufbewahrung
- Arbeitsabläufe, -planung und -verfahren, Speisenplanung, Gestaltung von Speisekarten, Speisen mit korrespondierenden Getränken, Grundlagen Kalkulation und Preisgestaltung, Lebensmittelkunde und Ernährungsgrundlagen, Lebensmittelhygiene, Fachausdrücke, Bestimmungen und Vorschriften
- Umgang mit pflanzlichen Lebensmitteln: Zubereitungsregeln, Obst und Gemüse, Garmethoden für Gemüse, Vorbereitung und Verwendung von Kräutern und Pilzen, Gewürze/Würzmittel, Marinieren
- Umgang mit tierischen Lebensmitteln: Vorbereitung und Verwendung von Fisch, Aufteilung von Schlachtfleisch; Rind, Kalb, Schwein, Lamm; Vorbereitung und Verwendung von Geflügel
- Küchenpraxis: Schneidetechniken, kochpraktische Hilfsmittel wie Geschmacksverstärkung, Bindemittel, Saucen und Suppen, Zubereitung von Speisen: kalte Gerichte, Beilagen, Salate, Antipasti, Anrichten und Garnieren, Vor- & Nachteile der Convenienceprodukte, Menükunde
- Garmethoden: Kochen, Sieden, Blanchieren, Pochieren, Dämpfen, Dünsten, Braten, Frittieren/Backen, Glacieren, Gratinieren
- Esskultur: Reise durch die Welt der Küchen, klassische europäische Küche, Trends, Nationalküche Österreichs und international
- Grundrezepte: Kalte Küche, Suppen, Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchte, Fleischgerichte, Geflügel, Beilagen, Gemüse, Süßspeisen/Speiseeis
- Praxistraining – Zubereitung von Speisen

**Modul 2: KundInnen-/Serviceorientierung & Kommunikation (1 Wo, 30 UE)**

- Kommunikation in Küche & Service
- KundInnen-Orientierung, Berufsspezifische Fachausdrücke, Beratung & Information
- Gestaltung und Kommunikation von Angeboten, Kostenbewusstsein
- Umgang mit Beschwerden und Reklamationen
- Durch begleitende Exkursionen unterstützt

**Modul 3: Joborientierung Intensiv (1 Wo, 30 UE)**

- Berufliche Orientierung – Zielwegplanung
- Stellenmarktrecherche – Arbeitssuch-Strategien
- Professioneller Bewerbungsunterlagen, Bewerbungstraining, Verhalten bei Bewerbungsgesprächen in der Gastronomie
- Networking, Exkursionen nach Bedarf
- Vorbereitung auf konkrete Jobpositionen und Aufgabenbereiche

- Unterstützung bei Bewerbungsaktivitäten, Vermittlungsunterstützung
- Do's & Dont's in der Gastronomie

**Modul 4: Pflicht-Praktikum (2 Wochen, rd. 60 UE)**

- Kennenlernen eines Küchenbetriebes
- Festigen des Gelernten, Praxistraining
- Praktikumsbegleitung

**Modul 5: Bedarfsorientiertes Individualtraining & Einzelcoaching (7 Wo, ø 7 UE je TN<sup>ln</sup>)**

- Individuelles Aufbautraining nach Bedarf, Vertiefung von Kursinhalten
- Bearbeitung individueller vermittlungshinderlicher Problemlagen
- Individuelles Job-Coaching & Vermittlungsunterstützung, Begleitung zu potenziellen Arbeitgebern

**Kursdauer und  
-zeiten**

Infotag + 7 Wochen: gesamt 214 Unterrichtseinheiten (UE) je TeilnehmerIn (4 UE Infotag, 210 UE Module, 7 UE Individualtraining/Einzelcoaching je TeilnehmerIn)

Täglich von 08:00 – 12:00 Uhr und 12:30 – 14:30 Uhr, Individualtraining/Einzelcoaching bedarfsorientiert ab 14:30 Uhr nach individueller Vereinbarung

**Termine**

Infotag: 23.04.2012	Kurs: 02.05. – 22.06.2012
Infotag: 30.07.2012	Kurs: 06.08. – 24.09.2012
Infotag: 08.10.2012	Kurs: 15.10. – 05.12.2012

**Preis**

2.400,00 je TeilnehmerIn (inkl. USt, Lehr-/Lernmittel, Materialien, Zertifikat)