



## KOSTEN

Die Lehrgangskosten werden vom JobCenter Lichtenfels übernommen.

Bitte **klären Sie** mit Ihrem zuständigen Arbeitsvermittler, ob Sie die persönlichen Voraussetzungen für eine Teilnahme erfüllen.



Dieses Projekt wird aus den Europäischen Sozialfonds kofinanziert.

## ZIELGRUPPE

Erwerbsfähige, erwachsene ALG-II Bezieher mit Fluchthintergrund, die i. d. R. noch nicht länger als vier Jahre in Deutschland sind und über ein ausreichendes Sprachniveau verfügen.

## UNTERRICHTSORT

**P&S** praxis und seminare GmbH

Conrad-Wagner-Straße 2  
96215 Lichtenfels

Stand: August 2020

## ANMELDUNG



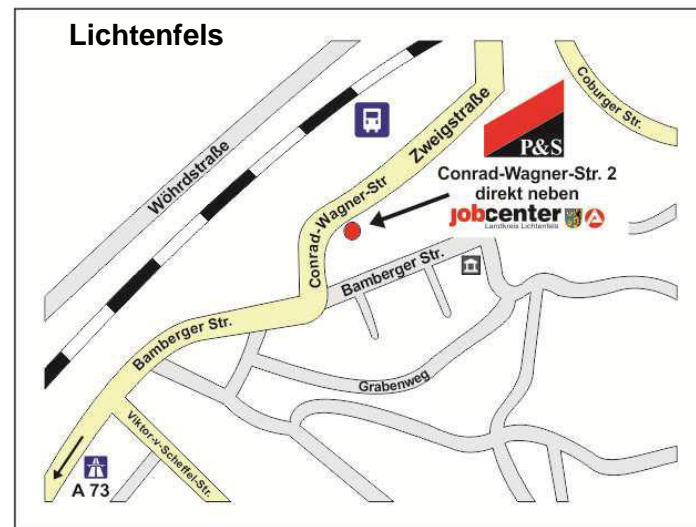
**P&S** praxis und seminare GmbH

Conrad-Wagner-Straße 2  
96215 Lichtenfels

Tel.: 09571 – 948723  
Fax: 09571 – 948724

E-Mail: [lif@punds.info](mailto:lif@punds.info)

## WEGPLAN



Weitere Informationen zu unseren  
Geschäftsstellen und dem Lehrgangsangebot  
erhalten Sie unter: [www.punds.info](http://www.punds.info)

**P&S** praxis und seminare GmbH

## BAMBI

**Bilden, Aktivieren, Motivieren,  
Beruflich Integrieren**

**Qualifizierung in  
Lager und Küche**

**05.10.2020 – 16.04.2021**

**Lichtenfels**

Teilzeit



Zertifizierter Partner für  
Aus- und Weiterbildung

[www.punds.info](http://www.punds.info)



## ZIEL

Ziel ist insbesondere zur dauerhaften beruflichen und persönlichen Integration beizutragen sowie die Vereinbarkeit von Familie und Beruf zu unterstützen. Aus der Stabilisierung der Persönlichkeit und der Lebenssituation heraus sollen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer an aktuelle Bildungsinhalte herangeführt werden und motiviert werden, sich in den Arbeitsmarkt und somit auch in die deutsche Gesellschaft zu integrieren.

## BEGINN / DAUER

Umfang: 30 UE pro Woche  
Betriebliche Erprobung vom  
1.3. – 26.3.2021

Kursbeginn: 05.10.2020  
Kursende 16.04.2021

## UNTERRICHTSZEITEN

Montag bis Freitag: 09:00 – 14:00 Uhr

Erprobung im Betrieb:  
(4 Wochen) entsprechend der  
betriebsüblichen  
Arbeitszeiten in  
Vollzeit



## KUR SINHALT

Der Kurs richtet sich nach den Richtlinien der Qualifizierungsbausteine nach BAVBVO zu den Themen "Speisenzubereitung in der Küche" und „Lager - Von der Warenannahme bis zur Sequenzierung“.

Das Projekt endet mit einem aussagefähigen Zertifikat, sowie mit einem Zeugnis, in dem die erbrachten Leistungen dokumentiert werden. Die Prüfungen orientieren sich an den Vorgaben der jeweiligen Qualifizierungsbausteine und haben europäische Standards.

Teilnehmer, die im Rahmen der Fachqualifizierung die zeitlichen und inhaltlichen Vorgaben der Qualifizierungsbausteine erfüllen und die Lernziele erreicht haben, erhalten zusätzlich die nach § 7 Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung (BAVBVO) möglichen Zertifikate bzw. Zeugnisse. Damit kann eine Anrechnung auf eine evtl. folgende Ausbildung in dem jeweiligen Ausbildungsberuf erfolgen.

### Themen sind beispielsweise:

- ✓ Arbeitsschutz und Hygiene
- ✓ Arbeitsplanung
- ✓ Arbeitstechniken und Speisenzubereitung
- ✓ Umweltschutz
- ✓ Güterkontrolle und qualitätssichernde Maßnahmen
- ✓ Annahme und Lagerung von Gütern
- ✓ Bewerbungscoaching



## KUR SINHALT

Bei diesem Kurs handelt es sich um eine praxisorientierte Qualifikation aus den Ausbildungsbereichen eines/-er Fachlageristen/-in bzw. eines Kochs/einer Köchin.

Fachtheorie und Fachpraxis sind so verflochten, dass sich der theoretische Sinn anhand der Praxis gut erschließt.

Das Lernen und Arbeiten im Team, das selbstständige Finden von Problemlösungen, das gegenseitige Unterstützen und das eigenverantwortliche Handeln werden zu einem Selbstverständnis in der Arbeit.

