

# cariteam Aktivcenter

## Küche und Service



Sie lernen praktische und theoretische Grundkenntnisse im Rahmen von projektbezogenen Arbeiten im Einsatzfeld

## Küche und Service

Ihre Einsatzstelle ist

- Bistro und Lernküche im Projektzentrum

Mögliche Projekte und Tätigkeiten in diesem Feld:

*Zum Einstieg:*

### **Zubereitung eines einfachen Speisenangebots/ kalte Küche**

(Verschiedene Zubereitungsformen eines einfachen und gesunden Speiseangebots aus der kalten Küche und kundenorientiertes Anrichten).

*Zur Weiterführung und Erweiterung Ihrer Kompetenzen und Kenntnisse:*

### **Kundenorientierter Service an der Getränke- und Speiseausgabe**

(Fachgerechte Durchführung von kundenorientierten Servicetätigkeiten an einer Getränke- und Speisetheke mit allen dafür erforderlichen Vor- und Nacharbeiten).

### **Gestaltung eines regelmäßigen Angebots „gesundes Frühstück“**

Durchführung eines regelmäßigen Frühstücksangebots unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit im Einkauf, der ernährungsphysiologischen Fragestellungen und unter Anwendung der erforderlichen Zubereitungstechniken.

### **Planung und Durchführung einer regelmäßigen Mittagsverpflegung**

Unter Anleitung Durchführung einer regelmäßigen Mittagsverpflegung im Projektzentrum Griesheim. Sie lernen dabei die erforderlichen Zubereitungstechniken anzuwenden und die Angebote mitzugestalten und durchzuführen.

Adressen:

#### **Bistro und Lernküche im Projektzentrum**

Eichenstraße 74, 65933 Frankfurt am Main, Tel. 069/ 38 03 75 27, Fax. 069/ 38 03 75 29

Ihr Ansprechpartner/in: Herr Rupp/ Frau Rosenberg/ Herr Menzel

Ihr Termin: \_\_\_\_\_, 8:00 Uhr