

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