

► Das bringen Sie mit

- allgemeines Interesse am Arbeitsfeld Küche
- Freude am Kochen und dem Umgang mit Lebensmittel
- Spaß am Erlernen unterschiedlicher Techniken zur Herstellung von Speisen
- körperliche Belastbarkeit und handwerkliches Geschick
- Fähigkeit, Hygieneregeln einzuhalten
- freundliche Umgangsformen im Kontakt mit anderen
- Bereitschaft, auch Früh- und Spätschicht zu arbeiten
- gute zeitliche und räumliche Orientierung

► Kontakt

Heike Fischer

Sozialpädagogischer Dienst Elbe West

Telefon 040 | 428 68-7024

E-Mail heike.fischer@elbe-werkstaetten.de

Nina Wittwer

Fachkraft für Lehrtätigkeit

Telefon 040 | 428 68-7044

E-Mail nina.wittwer@elbe-werkstaetten.de

► Elbe West

Friesenweg 5 b-d | 22763 Hamburg

www.elbe-werkstaetten.de

► **Chance 24**

Gastronomie: Küche

Mit Menschen erfolgreich.

**zertifizierte Qualifizierung
im allgemeinen Arbeitsmarkt**



► Arbeit Inklusiv

Sie helfen unter fachkundiger Anleitung bei der Vor- und Zubereitung von unterschiedlichen Speisen.

Sie werden in kleinen oder größeren Küchen des allgemeinen Arbeitsmarktes qualifiziert.

Wenn möglich, ganz in der Nähe ihres Wohnortes.

Gern können Sie ihre eigenen Wünsche einbringen.



- Sie nehmen begleitend am Berufsschulunterricht teil
- Sie sind Teilnehmer des Berufsbildungsbereiches der Elbe-Werkstätten GmbH
- Sie erhalten zum Abschluss ein Qualifizierungszertifikat

Unsere Partnerbetriebe sind...

... Unternehmen des allgemeinen Arbeitsmarktes von der kleinen Kitaküche bis hin zur Großkantine – immer unter Berücksichtigung Ihrer Wünsche und Erwartungen.



► Unser Angebot

- Sie werden direkt in Partnerbetrieben qualifiziert
- Sie werden persönlich begleitet durch die Fachkräfte der Elbe-Werkstätten
- Wir qualifizieren Sie auf der Grundlage des BBIG §69 nach dem Berufsbild der Fachkraft Küche
- Wir bieten Ihnen regelmäßig Blockunterricht in den Elbe-Werkstätten

