

## Hotel und Gastgewerbe (HoGa): Aufsichtskraft Küche

### Kurstermine

21.11.2024  
20.12.2024  
30.01.2025

### Lauflänge

ca. 4 Wochen

### Unterrichtszeiten

Vollzeit von Mo. – Fr. von 8:00 – 16:45 Uhr  
Teilzeit von Mo. – Fr. von 8:00 – 13:00 Uhr

### Teilnehmerzahl

6 – 25

### Standort

Sie finden uns immer vor Ort in Ihrer Nähe:  
[www.comcave.de/standorte](http://www.comcave.de/standorte)

### Kontakt

Telefon: 0231 72526-30  
E-Mail: [anfrage@comcave.com](mailto:anfrage@comcave.com)

### Kurstitel

Hotel und Gastgewerbe (HoGa): Aufsichtskraft Küche

### Möglichkeiten der Förderung

Die Maßnahme ist nach AZAV durch die Cert-IT als fachkundige Stelle zugelassen. Bei Vorliegen der persönlichen Voraussetzungen besteht die Möglichkeit einer Förderung über einen Bildungsgutschein durch die Agentur für Arbeit (SGB III) bzw. JobCenter (SGB II), durch Rentenversicherungsträger, durch den ESF (Europäischen Sozialfonds) oder nach dem Soldatenversorgungsgesetz von bis zu 100 %. Nähere Auskünfte hierzu erteilen die lokalen Agenturen für Arbeit bzw. JobCenter, die Rentenversicherungsträger oder die Berufsförderungsdienste.

### Abschlussart

Trägerzertifikat

### Betriebliche Praxisphase

Optional/individuell

### Kursbeschreibung

#### Kursinhalte während der Weiterbildung im Hotel- und Gastgewerbe

Die Weiterbildung in der Gastronomie bringt Sie beruflich voran und gibt Ihnen Fachkenntnisse mit auf den Weg. Sie lernen alles, was für die Arbeit in der Küche wichtig ist sowie **alle notwendigen**

## Kursbeschreibung

**Aufgaben als Aufsichtskraft.** Mit der Qualifizierung sind Sie befähigt, Arbeitsprozesse zu planen, zu steuern sowie zu überwachen. Sie erhalten Spezialkenntnisse für die Arbeit in Hotels, Restaurants und Großküchen und können Ihren beruflichen Erfolg krönen.

Am COMCAVE.COLLEGE erwartet Sie dozentengeleiteter Unterricht in drei wählbaren Varianten. Der **Präsenzunterricht** in Vollzeit findet jeweils montags bis freitags vor Ort statt. Möchten Sie die Weiterbildung im Hotel- und Gastgewerbe ortsunabhängig nutzen, haben Sie die Möglichkeit des Telelearnings. Mit dem kombinierten 50 % **Telelearning** erhalten Sie Ihr Wissen dozentengeleitet und dual.

Freuen Sie sich bei COMCAVE auf abwechslungsreiche Wissensvermittlung in theoretischen und praktischen Anwendungen!

- **Ablauforganisation in der Küche:** Dieser Kursinhalt bietet für Sie als zukünftige Aufsichtskraft in der Küche die Basis für den weiteren Arbeitsverlauf. Sie lernen, Strukturen zu entwickeln und die räumlichen, strukturellen und finanziellen Rahmenbedingungen zu beachten. Im Wesentlichen treffen Sie auf verschiedene Gestaltungsvarianten des Leistungsprozesses.
- **Küchenposten:** Als führende Kraft haben Sie die Aufgabe, Arbeiten zu strukturieren und zu verteilen. In der Weiterbildung zur Aufsichtskraft in der Küche lernen Sie die verschiedenen Küchenposten und deren Funktionen kennen, um im beruflichen Alltag die effektivsten Entscheidungen treffen zu können.
- **Warenannahme und Warenausgabe:** In der Weiterbildung im Hotel- Gastgewerbe wartet das vielseitige Thema Warenkontrolle auf Sie. Wareneingänge sowie Warenausgänge gehören zu Ihrem kritischen Augenmerk. Als qualifizierte Fachkraft übernehmen Sie die Verantwortung für einwandfreie Waren mit allgemeinen Kontrollen. Sie lernen am COMCAVE.COLLEGE auf was Sie bei der Warenannahme und Warenausgabe achten müssen und welche Grundregeln für Lebensmittel gelten.
- **Eigenkontrollsysteme nach HACCP-Grundsätzen:** Hygiene spielt in der Küche eine besonders große Rolle. In einer Führungsposition übernehmen Sie Kontrollen der Lebensmittel und handeln dabei nach den HACCP-Grundsätzen (Hazard Analysis and Critical Control Point). Bei der Weiterbildung im Hotel- und Gastgewerbe erhalten Sie eine intensive Einführung in diese Thematik sowie das Vorgehen und Einhalten des Hygienemanagements.
- **Infektionsschutzgesetz:** Die Arbeit in der Küche kommt mit zahlreichen hygienischen Maßnahmen daher. Lernen Sie alles zum Infektionsschutzgesetz mit Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten bei der Küchenarbeit!
- **Betriebswirtschaftliche Strukturen in der Küche:** Betriebswirtschaftslehre ist ein weiteres Thema in der Weiterbildung im Hotel- und Gastgewerbe. Sie erhalten theoretische Kenntnisse über dessen Organisation einschließlich der Verantwortlichkeiten einzelner Tätigkeitsbereiche.

### **Verdienstmöglichkeiten als Aufsichtskraft Küche**

Als Aufsichtskraft gewinnen Sie in der Weiterbildung Hotel – und Gastgewerbe an **Fachwissen sowie an Verantwortung**. In der Führungsposition übernehmen Sie wichtige Aufgaben, die sich auf den gesamten Arbeitsverlauf ausprägen. Haben Sie die Weiterbildung als Aufsichtskraft für die Küche in der Tasche, können Sie sich auf ein lukratives Gehalt freuen. Je nach Einsatzgebiet ist ein monatliches Brutto von mindestens 1.996 € möglich. Arbeiten Sie in der gehobenen Küche, kann Ihr monatliches Brutto auf 4.204 € steigen.

### **Förderungsmöglichkeiten für die Weiterbildung im Hotel- und Gastgewerbe am COMCAVE.COLLEGE**

Möchten Sie sich zur Aufsichtskraft in der Küche weiterbilden, können Sie von der Förderfähigkeit zu 100 % profitieren. Mit dem **Bildungsgutschein** der Agentur für Arbeit SGB II und SGB III werden die Kosten für Ihre Weiterbildung im Hotel- und Gastgewerbe am COMCAVE.COLLEGE übernommen. Ebenso kann eine Kostenübernahme durch den Rentenversicherungsträger, dem ESF (Europäischen Sozialfonds) sowie der Bundeswehr erfolgen.

Übernehmen Sie in Zukunft verantwortungsvolle Aufgaben in der Küche und vertiefen Sie Ihre Fachkenntnisse bei der Weiterbildung Hotel- und Gastgewerbe bei COMCAVE!

Sie möchten am liebsten sofort starten? Rufen Sie uns kostenlos an. Wir freuen uns schon auf Sie!

### **Kursbeschreibung**

Dieser Kurs bietet Ihnen die Möglichkeit, die eigenen Kompetenzen in kurzer Zeit gezielt zu erweitern oder aufzufrischen. Sie erwerben branchenrelevante Kenntnisse, um als gefragte Fachkraft im Job ein- oder aufzusteigen.

---

### **Kursinhalte**

- Ablauforganisation in der Küche
  - Küchenposten
  - Warenannahme und Warenausgabe
  - Eigenkontrollsystems nach HACCP-Grundsätzen
  - Seuchenschutzgesetz
  - betriebswirtschaftliche Strukturen in der Küche
- 

### **Voraussetzungen**

- Deutsch in Wort und Schrift.
  - Persönliches Eignungsgespräch im Rahmen der Fachberatung.
- Ausnahmen sind in Absprache mit COMCAVE und dem jeweiligen Kostenträger, zum Beispiel der Agentur für Arbeit oder dem Jobcenter, möglich. Des Weiteren gelten die Zugangsvoraussetzungen des Kostenträgers.
- 

### **Allgemeiner Hinweis**

Ergänzende Informationen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Bildungsangebot oder auf unserer Website: [www.comcave.de](http://www.comcave.de)