

Qualifizierung mit Zusatznutzen



Während der feierlichen Einweihung lockte die Schulungsküche viele interessierte Besucher an / Foto: GW Verlag

Anfang September startet die 'Grundlagenqualifizierung Großküchentechnik' des GGKA im neu geschaffenen Schulungsraum bei Pittler ProRegion Berufsausbildung in Langen bei Frankfurt. Sie führt zum Abschluss 'IHK-Fachkraft für Großküchentechnik'.

Fachbetriebe für Gastronomie- und Großküchenausstattung haben somit die Möglichkeit, ihren technischen Kundendienst personell zu verstärken.

Neben der 'Elektrotechnisch unterwiesenen Person' und der darauf aufbauenden 'Elektrofachkraft für festgelegte Tätigkeiten' erhalten die Teilnehmer zusätzlich eine Ersthelferausbildung sowie einen Hygienepass. Dies ist ein personenbezogener Nachweis, der die Kompetenz zum Thema Hygiene belegt. Zusammengenommen ist dies bei vielen Kunden eine Bedingung, um überhaupt eine Betriebsstätte betreten zu dürfen.

Darüber hinaus lernen die Teilnehmer im Kurs alle wesentlichen Prozessabläufe und Gerätefunktionen in einer Großküche sowie den Tausch und Anschluss der Geräte einschließlich sämtlicher Wartungs- und Servicearbeiten. Dabei lernen sie, prozess- und geräteübergreifend zu denken. Der Lehrgang ist unterteilt in zwei Präsenzphasen in Langen und einen Praxisteil im eigenen Unternehmen, in dem die Teilnehmer vollwertig eingesetzt werden können. Eine Berufsausbildung oder einschlägige technische Vorbildung ist für eine Teilnahme keine Voraussetzung.

Die Projektgruppe des GGKA diskutiert zusammen mit dem Weiterbildungspartner Pittler ProRegion regelmäßig aktuelle Branchengegebenheiten, Gesetzesänderungen, Richtlinien und Verordnungen. Diese werden auf ihre praktische Relevanz und auf ihre Umsetzbarkeit

innerhalb des Kurses geprüft.