



DIE ARBEIT IN DER HAUS- WIRTSCHAFT / GASTRONOMIE BIETET IHNEN ...

- > ein familiäres Betriebsklima in kleinen Gastronomieteams,
- > einen lebhaften, abwechslungsreichen Arbeitsplatz,
- > Raum für eigene Ideen, Selbstständigkeit und Verantwortung,
- > Zuschüsse zu begleitenden Maßnahmen, die Sie nach der Arbeitszeit durchführen,
- > vielseitige und abwechslungsreiche Lehr- und Lernsituationen,
- > ein förderndes Lernumfeld, regelmäßige Schulungen, Team-Veranstaltungen,
- > einen Arbeitsplatz außerhalb der WfbM/ wid (in unseren Cafés und Bistros) und
- > verschiedene Arbeitszeitmodelle.

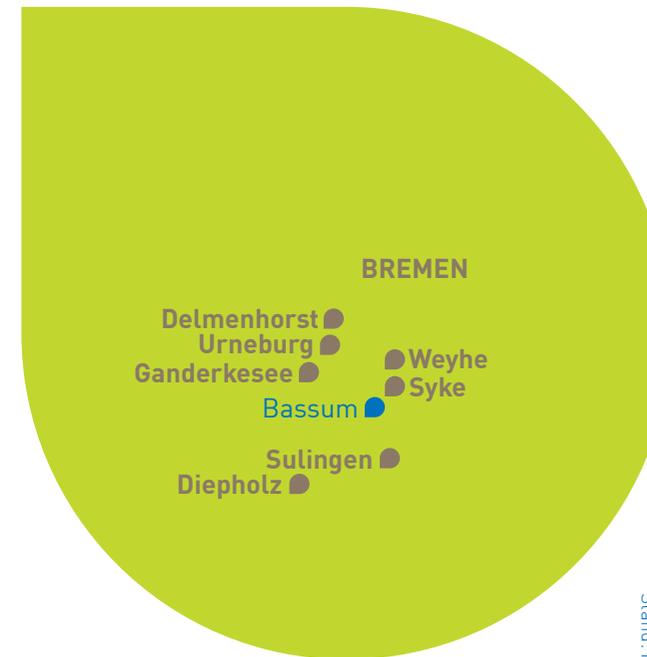
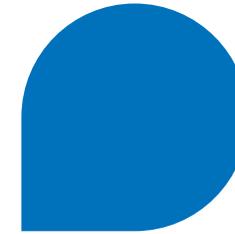
QUALIFIZIERUNG

WAS SIE MITBRINGEN SOLLTEN ...

- > ein gepflegtes Äußeres,
- > Interesse, sich beruflich noch einmal zu verändern,
- > Spaß an der Zubereitung und/oder dem Servieren von Speisen,
- > Lust, in einer Küche zu arbeiten, und
- > Freude am Umgang mit Menschen.
- > Motivation
- > körperliche Belastbarkeit
- > Selbstständigkeit und Bereitschaft auch im Schichtdienst und am Wochenende zu arbeiten (wenn Sie in einem Café oder Bistro arbeiten möchten).

Als Vorbereitung auf diese Tätigkeit bieten wir eine Qualifizierung an, bereiten Sie also vor und bringen Ihnen alles Wissenswerte bei.

dw Delme-
Werkstätten
gGmbH



Stand: März 2022

Delme-Werkstätten gGmbH Sozialdienste

Industriestraße 6 . 27211 Bassum
Tel. +49 4241 9301-0
Fax +49 4241 9301-9099
E-Mail info@delme-wfbm.de
www.delme-wfbm.de

dw Delme-
Werkstätten
gGmbH

QUALIFIZIERUNG

ARBEITEN IN HAUS-WIRTSCHAFT / GASTRONOMIE



Q

QUALITÄT.
VON
MENSCHEN GEMACHT.

WIR SUCHEN BESCHÄFTIGTE ZUR QUALIFIZIERUNG FÜR DIE ARBEIT IN HAUS- WIRTSCHAFT / GASTRONOMIE

Haben Sie Spaß daran, in einem kleinen Team in einem Café oder einer Küche zu arbeiten?

Haben Sie Freude an der Zubereitung von Speisen und Getränken?

Haben Sie Lust, Neues auszuprobieren, zu experimentieren und dazuzulernen?

Haben Sie Interesse an einer Qualifizierung im Bereich Haus-Wirtschaft / Gastronomie?

Dann sind Sie wahrscheinlich genau die oder der Richtige für die Arbeit

- > im DELCASY – Café und Bistro in Syke,
- > im DELSUL – Café und Bistro in Sulingen,
- > im dw-bistro in Bassum,
- > in der Lloyd-Kantine in Sulingen,
- > im Bibliotheks-Café in Weyhe,
- > in der Manufaktur-Küche in Weyhe
- > oder in einer unserer anderen Küchen.



Welche Ziele hat die Qualifizierung?

- > Wir möchten Sie weiterbilden.
- > Wir möchten neue Beschäftigte für unsere Cafés und Küchen finden.
- > Wir bieten Ihnen einen Qualifizierungsabschluss und ein Zertifikat.

Wie lange dauert die Qualifizierung?

- > Die ganze Qualifizierung dauert mindestens ein Jahr.
- > Es können für Sie aber auch nur einzelne Module aus dem Plan ausgewählt werden.

Wer kann teilnehmen?

- > Alle, die Interesse haben in einem Café oder in einer Küche zu arbeiten und während der Qualifizierung gerne ein Praktikum in diesem Bereich machen möchten.

- > Wenn Sie ein Zertifikat der Landwirtschaftskammer erreichen möchten, müssen Sie bestimmte Voraussetzung erfüllen. Das besprechen wir mit Ihnen.

Wo findet die Qualifikation statt?

- > Wir schulen Sie im Bildungszentrum und in der Werkstatt in Weyhe.

Wie kann ein Zertifikat erworben werden?

- > Nach einer internen Erfolgs-Kontrolle können wir Ihnen ein Delme-Zertifikat verleihen.
- > Bei entsprechenden Voraussetzungen und einer Erfolgs-Kontrolle der Landwirtschaftskammer kann es ein offizielles Zertifikat geben.

Was für Module gibt es?

- > Regeln und Verbote
- > Lagerhaltung
- > Wäschepflege
- > Hygiene
- > Service
- > Arbeitstechniken
- > Lebensmittelkunde

Interessiert?

Dann wenden Sie sich an Ihren zuständigen Sozialdienst.

Fragen beantwortet auch gern die Café-Leitung Petra Huntemann aus dem dw-bistro unter Telefon 04241 9301 1076.

