

## So erreichen Sie uns:

### Kursort:

#### ZIB Training GmbH

Lieblgasse 3 / Eingang A / 2. Stock

Tel.: 050 210 / 30 50

E-Mail: [nsk.koechinnen@zib.training](mailto:nsk.koechinnen@zib.training)

### Anfahrt:

- ▶ U-Bahn Linie **U1**, Haltestelle **Rennbahnweg**, Ausgang **Austerlitzgasse** und Fußweg ca. 400 Meter **ODER**
- ▶ von der Haltestelle Rennbahnweg weiter mit dem **Bus 25A bis zur Haltestelle Puchgasse**, Fußweg von der Haltestelle Puchgasse bis zum Schulungsort ca. 100 Meter.



Für den Inhalt verantwortlich:  
ZIB Training GmbH, Lieblgasse 3, 1220 Wien  
Vorbehalten Änderungen und Irrtum



ZIB Training - Zukunft in Bewegung



ZIB Training - Zukunft in Bewegung



## New Skills

Lehrgang  
für Köch\_innen mit Lehrabschluss  
und für Hilfsköch\_innen

Im Auftrag des



Arbeitsmarktservice  
Wien

## Inhalte

### Infotag inkl. Einzelgespräche

- ▶ Kursinformationen
- ▶ Abklärung bereits vorhandener Kenntnisse und Kompetenzen

### New Skills Lehrgang

- ▶ Ressourcenschonendes Arbeiten
- ▶ Organisationsmanagement
- ▶ Spezielle Gästegruppen
- ▶ Teamarbeit
- ▶ Küchenorganisation
- ▶ Bestellung, Einkauf und Wareneinsatz
- ▶ Kennenlernen spezieller Ernährungsformen (z.B. Diätküche, vegane/vegetarisches Küche)
- ▶ Vielfalt von Ölen, Gewürzen, Brot, Gebäck und Weinen
- ▶ Bewerbungstraining

### Praktikum (1 Woche)

*Teilnehmer\_innen der Spezialgruppen absolvieren ihr Praktikum bevorzugt im Pongau (Land Salzburg) bzw. in Vorarlberg und können durch diese überregionalen Berufserfahrungen ihren Lebenslauf aufwerten.*

## Zielgruppe

Beim AMS Wien vorgemerkte **Personen ab 18 Jahren**, die eine **abgeschlossene Berufsausbildung und/oder Berufspraxis im gegenständlichen Bereich haben** und weiterhin **Interesse an der Arbeit im angestammten Beruf** haben.

## Ziele

- ▶ Auffrischung, Vertiefung und Erweiterung von fachspezifischem Wissen
- ▶ Erwerb von Bewerbungs-Know-how
- ▶ Erfolgreiche Absolvierung des Lehrganges und Erwerb eines ZIB Trägerzertifikats
- ▶ Arbeitsaufnahme

### Kurstermine:

*Gruppe 1: 28.10.2021 - 17.12.2021  
inkl. Praktikum (bevorzugt im Pongau/Land Salzburg)*

Gruppe 2: 12.01.2022 - 04.03.2022

Gruppe 3: 09.03.2022 - 29.04.2022

*Gruppe 4: 04.05.2022 - 24.06.2022  
inkl. Praktikum (bevorzugt in Vorarlberg)*

Gruppe 5: 29.06.2022 - 19.08.2022

Gruppe 6: 31.08.2022 - 21.10.2022

Die Infotagstermine erfahren Sie bei Ihrem\_Ihrer AMS-Berater\_in!

### Kursdauer und -zeiten:

Kursdauer 8 Wochen  
inkl. 1 Woche Praktikum

Dienstag – Freitag, 08:00 – 15:30  
Uhr inkl. Mittagspause

*(Die Zeiten in der Praktikumswoche werden mit dem Betrieb abgestimmt.)*

Anfahrt siehe Rückseite!

# New Skills

## Lehrgang für Köch\_innen mit Lehrabschluss und für Hilfsköch\_innen

Sie haben einen Lehrabschluss als Köch\_in oder Berufserfahrung als Hilfsköch\_in? Sie üben Ihren Beruf gerne aus, Ihr Wissen ist aber teilweise veraltet? Sie möchten sich Kenntnisse über aktuelle Arbeitsmethoden und -aufgaben in Ihrem Beruf aneignen? Sie möchten über die vielfältigen Chancen im Bereich der Gastronomie – auch außerhalb Wiens – informiert werden? Dann sind Sie bei uns richtig!

Im vorliegenden Projekt bieten wir Ihnen:

- ▶ **Aneignung aktueller Fachinhalte und Kompetenzen** für den Beruf als Köch\_in bzw. Hilfsköch\_in
- ▶ **Wissensauffrischung und Schulung** im Hinblick auf aktuelle Anforderungen und Trends
- ▶ **Infos über attraktive Beschäftigungsmöglichkeiten** (auch außerhalb von Wien)
- ▶ **Unterstützung bei der Praktikums- und Jobsuche**

Wir legen großen Wert auf **erwachsenengerechtes und selbstbestimmtes Lernen** und fördern dies mit kompetenzorientierter Unterrichtsgestaltung.



Für weitere Informationen und die Kursanmeldung wenden Sie sich bitte an Ihre\_n zuständige\_n AMS-Berater\_in.