

Was ist die Gastro Akademie?

Die Gastro Akademie ist Unterricht für eine Arbeit in der Küche oder im Service.

Du lernst bei uns:

- viele praktische Übung im Küchenbereich und im Servicebereich

BEISPIELE: Wie Du Gemüse schneidest. Oder wie Du guten Kaffee machst.

- viel Fachwissen

BEISPIELE: Was sind Allergene? Warum musst Du immer auf Hygiene achten?

Was ist die Intensivwoche?

In der Intensivwoche beginnst Du mit dem Unterricht bei uns. Du lernst mehr über die Arbeit in der Gastronomie.

Die nächste Intensivwoche ist:

Montag, 20.02. - Freitag, 24.02.2023

Beginn: 09:00 Uhr

Ende: spätestens 17:30 Uhr

Es gibt Pausen und ein gemeinsames Mittagessen.

Wen unterrichten wir?

Die Kurse sind für Menschen mit Flucht- und Migrationserfahrung.

Was brauchst Du?

- B1 Sprachniveau

- Interesse für eine Arbeit in der Gastronomie

- Oder Interesse an einer Ausbildung in der Gastronomie

BEISPIELE: Du möchtest eine Ausbildung als Koch machen. Oder Du möchtest in einem Restaurant arbeiten.

Der Unterricht ist kostenlos!

Was erwartet Dich noch?

Sarah ist unsere Trainingsbegleiterin. Sie bietet Einzelberatungen an. Thema der Beratung:

- Bewerbung

- Vermittlung in ein Praktikum

- Vermittlung in eine Arbeit

- Suche nach einem Ausbildungsplatz

Bei Fragen kannst Du Dich immer an Sarah wenden. Sie hilft Dir gerne.

Jetzt HIER anmelden für die Gastro Akademie in München



Wie melde ich mich an?

1. Melde Dich über unsere Home-page an.
www.ueberdentellerrand.org/gastro-akademie

2. Mache ein Erstgespräch mit Sarah aus!
Tel. + 49 151 1784 7818
Du kannst anrufen. Oder über WhatsApp schreiben.
Du kannst auch eine Email schreiben an:
gastroakademie@ueberdentellerrand-muc.org

3. Du triffst Sarah. Und es kann bald beginnen.

Elena Münnich | Projektleitung | + 49 151 4036 1881

Sarah Müller | Trainingsbegleitung | + 49 151 1784 7818

Die Gastro Akademie wird ermöglicht durch die Unterstützung von

