



Idee: Berufliche Orientierung, Entwicklung eigener Berufsperspektiven. Anhand des Berufsbilds Beikoch sollen sich die Teilnehmer praktisch damit beschäftigen und im Rahmen unseres Familienrestaurants die Möglichkeit bekommen, in die Praxis zu schnuppern. Als Anerkennung erhalten die Teilnehmer ein Zertifikat.

Zielgruppe: Jugendliche, Erwachsene mit Behinderung/ Einschränkung (ab 14 Jahren) oder andere Interessierte

Teilnehmerzahl: Kleingruppe von 5 bis 6 Personen

Ort: Kinder im Zentrum Gallus e.V.

Mehrgenerationenhaus Frankfurt

Idsteinerstr. 91, 60326 Frankfurt

Durchführungszeitraum: 14.07.- 18.07.2014

Uhrzeit: 9.00 bis ca. 13.30 Uhr mit Pausen

Kontakt: Samia Kamboua samia.kamboua@kiz-gallus.de Tel. 069- 75 08 49 19

Dilek Akkaya dilek.akkaya@kiz-gallus.de Tel. 069- 75 00 29 28

Programm: 1. Tag

9.00- 10.30 Uhr	Willkommensfrühstück Vorstellung/ Kennenlernen (Namenspiel) und Vorstellung des allgemeinen Tagesablaufes
10.30- 10.45 Uhr	Pause
10.45- 12.15 Uhr	Unterweisung Hygiene am Arbeitsplatz, anschließend Erstellen von Tischdekoration
12.15- 12.30 Uhr	Feedback
12.30- 13.30 Uhr ca. 13.30 Uhr Ende	Gemeinsames Mittagessen, Aufräumen, Vorankündigung der Tagesinhalte für Tag 2



Programm: 2. Tag

9.00- 10.00 Uhr	Praktische Einheit : AU: Kräuter & Gemüse
10.00- 10.30 Uhr	Pause
10.30- 12.15 Uhr	Praktische Einheit: Lebensmittel – Quiz Küchenbegehung
12.15- 12.30 Uhr	Feedback
12.30- 13.30 Uhr ca. 13.30 Uhr Ende	Gemeinsames Mittagessen, Aufräumen, Vorankündigung der Tagesinhalte für Tag 3

Programm: 3. Tag

9.00- 10.00 Uhr	Anfangsrunde/ offene Fragen klären AU: Saisonales & einheimisches Obst
10.00- 10.30 Uhr	Pause (Frühstück)
10.30- 12.15 Uhr (inkl. kurze Pausen)	Praktische Einheit zum Thema „Essen und Ernährung“ (z.B. Tisch eindecken, Herstellung von Dörrobst)
12.15- 12.30 Uhr	Feedback
12.30- 13.30 Uhr ca. 13.30 Uhr Ende	Gemeinsames Mittagessen, Aufräumen, Vorankündigung der Tagesinhalte für Tag 4

Programm: 4. Tag

9.00- 10.00 Uhr	Anfangsrunde/ offene Fragen klären Verpackung der Produktion (Dörrobst)
10.00- 10.30 Uhr	Pause (Frühstück)
10.30- 12.15 Uhr (inkl. kurze Pausen)	Teilnehmer bereiten einen Obstsalat gemeinsam mit Kindern aus der Kita für den Mittagstisch (Familienrestaurant) zu, AU: Schneidetechniken
12.15- 12.30 Uhr	Feedback



12.30- 13.30 Uhr ca. 13.30 Uhr Ende	Gemeinsames Mittagessen, Aufräumen, Vorankündigung der Tagesinhalte für Tag 5
--	---

Programm: 5. Tag

9.00- 9.45 Uhr	Anfangsrunde/ offene Fragen klären und Frühstück
9.45- 11.00 Uhr	Einkauf auf dem Wochenmarkt
11:00- 11.15 Uhr	Pause
11.15- 13.00 Uhr	Zubereitung von Menükomponenten und Verköstigung der Eltern, Begleiter
13.00- 14.00 Uhr 14.00 -ca. 16:00 Uhr	Gemeinsames Mittagessen und Aufräumen Überreichung Zertifikate