

## Kurzüberblick

In der Maßnahme können Sie Ihre fachlichen und beruflichen Kompetenzen aktualisieren. Sie erhalten eine solide berufliche Grundqualifizierung gemäß ihrem Berufsfeld. Wir planen mit Ihnen ihre Bewerbungsaktivitäten und unterstützen Sie bei der Akquise für eine neue Beschäftigung.

## Start & Schulungsdauer:

Laufender Einstieg möglich

Dauer: 6 Monate

4 Monate Qualifizierung im BBW

2 Monate im externen Praktikum

## Kurszeiten:

Mo. – Do.: 7:30 – 16:30 Uhr

Fr.: 7:30 – 15:00 Uhr

Nach Absprache auch in Teilzeit möglich.

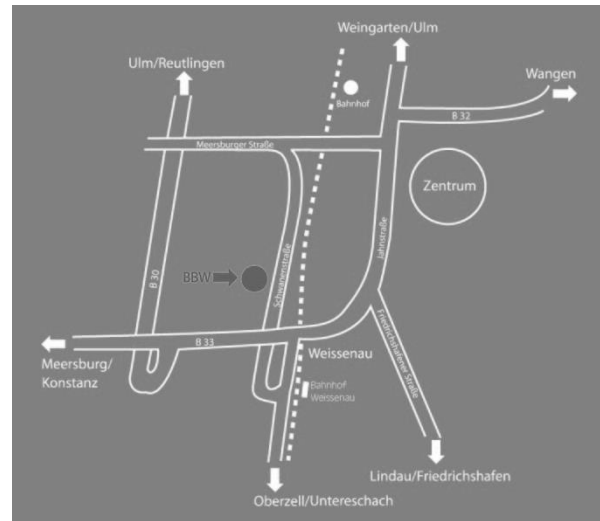
## Ziel:

- Sprachunterricht
- Reaktivierung von fachlichen und sozialen Kompetenzen
- Berufliche Grundqualifizierung
- Stabilisierung der persönlichen Situation

## Zertifizierung

Die Maßnahme ist zertifiziert nach AZAV.

## Allgemeine Informationen:



## Kontakt:

Liebenau Berufsbildungswerk  
gemeinnützige GmbH

Madeleine Haubner  
Schwanenstraße 92  
88214 Ravensburg  
Telefon: 0751 3555-6337  
Telefax: 0751 3555- 6109  
[www.stiftung-liebenau.de/bildung](http://www.stiftung-liebenau.de/bildung)  
[madeleine.haubner@stiftung-liebenau.de](mailto:madeleine.haubner@stiftung-liebenau.de)



Stand: 15.09.2022



Stiftung Liebenau Bildung

## Aktive Qualifizierung im Helferbereich

Berufsbildungswerk Adolf Aich

6 Monate - individueller Einstieg

## Auszüge aus den Modulen

- **Dauer 6 Monate**
- **Zeitlich individueller Einstieg**
- **Vollzeit und Teilzeit möglich**
- **Interkulturelle Kooperationsbetriebe**
- **Sprachunterricht**

### Bsp.: Schreiner

#### Herstellen von Holzmöbel: Einführung in den Möbelbau

- Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Kontrollieren der Arbeitsergebnisse
- Anfertigen und Lesen von Skizzen und Zeichnungen, Brettriss erstellen
- Unterscheiden von Holzwerkstoffen, Zuschneiden und verleimen der Korpusbauteile
- Herstellen von Teilen und Zusammensetzen der Erzeugnisse, Eckverbindungen anreißen und ausarbeiten
- Bauteile einpassen
- Veredeln von Oberflächen, Korpusbauteile lackieren oder ölen

### Bsp.: Küche

#### Küchenhelfer / Modul II

- Hygiene in der Küche / Hygieneunterweisung
- Reinigungstechniken
- Umgang mit moderner Spültechnik
- Gemüse Vor- und Zubereitung / Schnitttechniken
- Zubereitung von kalten Speisen und Desserts
- Zuarbeiten in der warmen Küche
- Essensausgabe
- Umgang mit den Küchenmaschinen
- Lagerung von Lebensmitteln
- Fachgerecht Müllentsorgung

### Bsp.: Lager

#### Güter kommissionieren

- Grundlagen u. Vorbereitung der Kommissionierung
- Auftragsunterlagen kontrollieren und Kommissionierungen vorbereiten
- Durchführung der Kommissionierung
- Vorgehensweise bei der Abarbeitung der Kommissionier Aufträge
- Güter unter Berücksichtigung der Bestandsveränderung und der Auslagerungsprinzipien dem Lager entnehmen
- Gabelstaplerführerschein

### Bsp.: Metall

#### Grundkurs Metalltechnik

- Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen
- Werkstoff Metall, Arten, Eigenschaften, Verwendung
- Messen, Prüfen, Anreißen
- Sägen, Feilen, Bohren, Gewindeschneiden
- Umformen (Biegen)
- Fügen (Schrauben + Nieten)
- Lesen technischer Zeichnungen

### Bsp.: Hauswirtschaft

#### Wäschepflege in Einrichtungen / Modul II

- Textilien und deren Eigenschaften
- Hygieneanforderungen an eine Wäscherei: Einführung in die Mikrobiologie, rechtliche Grundlagen, Durchführung von Hygienekontrollen
- Schmutzwäschebearbeitung: Waschfaktoren, -verfahren, Waschmittel
- Aktuelle Wäschereitechnologie
- Prozessabläufe und deren Optimierung – rationale Arbeitsabläufe