

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.

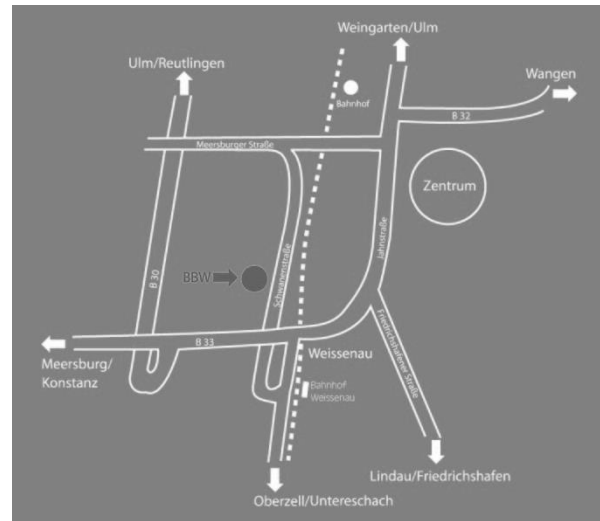
Ziel:

- 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

Sabine Zander

Schwanenstraße 92

88214 Ravensburg

Telefon: 0751 3555-6371

Telefax: 0751 3555- 6109

Mail: sabine.zander@stiftung-liebenau.de

www.stiftung-liebenau.de/bildung



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