



# BIMA

BILDUNGSMANUFAKTUR

## CHEMNITZ



**So schmeckt  
Kulturregion**  
Chemnitz  
Kulturhauptstadt  
Europas **2025**  
Präsenz im Wettbewerb

individuell  
regional  
flexibel





# Gastronomie - Küche & Service

modulare Weiterbildungsangebote

Angebot:

Mit unseren Weiterbildungsmodulen für Küche und Service heben Sie Ihr Können und das Ihrer Mitarbeiter auf ein neues Niveau.

Von der kunstvollen Herstellung von Kuchen, Torten und Süßspeisen bis hin zu kreativen vegetarischen Gerichten, raffinierten Canapées und innovativer kalter Küche. Lernen Sie, Menüs perfekt zusammenzustellen, Getränke harmonisch auf Menüs abzustimmen und Ihren Gästen ein unvergessliches Gesamterlebnis zu bieten.

Unsere praxisnahen Schulungen geben Ihnen das Rüstzeug.

## Modulbeschreibung

- Praxisausbildung Küche
- Herstellen von Backwaren / Hefeteige und Mehlspeisen
- Herstellung von Kuchen, Torten und Süßspeisen
- Herstellen von Salaten, Sandwiches, Canapées, Kalte Küche
- Zubereitung vegetarischer Gerichte
- Herstellen von Hackfleischgerichten
- Menü- und Getränkekunde

## UE

240  
160  
240  
120  
120  
40  
40

Zertifikat:

Teilnahmebescheinigung

Förderung:

- Bildungsgutschein nach SGB III (Agentur für Arbeit)
- Bildungsgutschein nach SGB II (Jobcenter)
- Qualifizierungschancengesetz
- Selbstzahler

Kontakt:

Herr Bernhard Nieher ☎ 0371 560414-15  
✉ nieher.b@gesa-ag.de

ASG – Anerkannte Schulgesellschaft Sachsen mbH  
Niederlassung Südsachsen  
Annaberger Straße 79  
09120 Chemnitz

✉ suedsachsen@asg-sachsen.de

