

## GASTRO Werkstatt

Gastfreundlichkeit (weitergeben)

Arbeitsfreude (wecken)

Selbständigkeit (fördern)

Teamgeist (stärken)

Respektiert (werden)

Optimismus (bestärken)

# PAUSENBROT Werkstatt



Wir liefern:  
Perspektive  
in der Gastronomie

## Was lernen Sie?

- kunden- und serviceorientiertes Arbeiten
- Kenntnisse und Fähigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln und Handhabung im Bereich Küche
- praktisches Arbeiten in der Küche und im Service

## Was bringen Sie mit?

- Neugierde und Interesse für die Arbeit in der Gastronomie
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- serviceorientierte Haltung

Wir fördern Arbeit



Landesprogramm Arbeit: Gefördert durch die Europäische Union, Europäischen Sozialfonds (ESF), und das Land Schleswig-Holstein

Fortbildungsakademie der  
Wirtschaft (FAW) gGmbH



Akademie Kiel

## Ablauf

Sie werden Mitarbeiter\*in in unserem Simulationscafé „Pausenbrot Werkstatt“ und arbeiten die ersten 3 Monate täglich 5 Stunden im Schichtbetrieb (zwischen 8:00 und 15:00 Uhr).

Individuelle Themen zu Ihrer beruflichen Zukunft besprechen Sie parallel mit einem Coach.

Mit drei Monaten praktischer Arbeitserfahrung, einer realistischen Einschätzung Ihrer eigenen Fähigkeiten und Wünsche und gastronomischem Grundwissen geht es in die zweite Projektphase: Sie lernen die Praxis in einem Betrieb der Gastronomie kennen und absolvieren dort ein 3-monatiges Praktikum.

## Sie sehen Ihre berufliche Zukunft in der Gastronomie?

Dann lernen Sie unsere Pausenbrot Werkstatt kennen.

## Kontakt:

**Fortbildungsakademie  
der Wirtschaft (FAW) gGmbH**  
Einsteinstraße 1  
24118 Kiel

**Sina-Denise Senger**  
**Telefon:** 0431 8009642  
**Email:** [sina-denise.senger@faw.de](mailto:sina-denise.senger@faw.de)