

Berufliche Qualifizierung im Gastgewerbe

Herkömmliche Ausbildungen sind für viele Menschen mit kognitiven Einschränkungen nicht zugänglich. Der duale Zertifikatslehrgang „**Kleiner Wirtebrief**“ bietet praxisnahe Wege in die Arbeitswelt.

Während der Qualifizierung zum **Gastronomischen Helfer** werden berufliche Aufgaben individuell an die Fähigkeiten der Teilnehmenden abgestimmt. Klare Strukturen ermöglichen passgenaue Einsätze im Gastgewerbe.

Chancen eröffnen und Potenziale entfalten

Wir bilden dich aus an der Theke, im Service und in der Küche. Das **Café Valentin** in Unterföhring wird vom AWO Kreisverband München-Land betrieben. Dort kannst du das Gelernte direkt anwenden und praktische Erfahrungen sammeln.



Mitmachen und Kontakt aufnehmen:

Bewirb dich jetzt als Teilnehmer unter info@zth-ev.de oder direkt über das Formular auf unserer Webseite:



Beruflich qualifizieren im Café Valentin



Zukunft trotz Handicap e.V.
Konzellerstr. 1
85635, Höhenkirchen-Siegertsbrunn

Mehr Informationen unter:
www.zth-ev.de/kleiner-wirtebrief



- ✓ fachbezogen
- ✓ nachhaltig
- ✓ bewährt

Jetzt bis
20. Juli 2026
bewerben!



KLEINER WIRTEBRIEF

Zukunft trotz Handicap e.V. setzt sich für Menschen mit angeborenen oder erworbenen Behinderungen und ihre Angehörigen ein. Als verlässlicher und kompetenter Partner unterstützen wir betroffene Familien ebenso wie zahlreichen Organisationen, die sich für **mehr Inklusion** engagieren. Grundlage unseres Handelns ist die UN-Behindertenrechtskonvention, an deren Leitlinien wir die Projekte ausrichten.

Das berufliche Bildungsprojekt "Kleiner Wirtebrief" wird initiiert in fachlicher Kooperation mit:

- DEHOGA Bayern
- Bayern Tourist GmbH



Bayern
Tourist
GmbH



DEHOGA Bayern

Unser gemeinsames Ziel ist die konsequente Integration von Menschen mit Behinderung im Berufsumfeld des Gaststättengewerbes. Bereits zwei Jahrgänge haben das Programm erfolgreich durchlaufen.

DAS PROJEKT IM ÜBERBLICK

Die berufliche Qualifizierung dauert ein **halbes Jahr** und ist **dual** ausgerichtet. Der Lehrgang umfasst sowohl fachlich-theoretische Grundlagen als auch praxisbezogene Anregungen, die die Übertragung der Fachinhalte in die Praxis erleichtern und den individuellen Arbeitsalltag berücksichtigen.



BEWERBUNG BIS:
20. Juli 2026

KENNENLERNGESPRÄCH:
September 2026

START:
1. Oktober 2026

ZERTIFIZIERUNG:
Abschluss und Zertifikatsübergabe im Rahmen der Bayerischen Jugendmeisterschaften der DEHOGA.

Das Projekt wurde mehrfach ausgezeichnet und gilt als gutes Beispiel für Innovation:

Bayerischer Innovationspreis
Ehrenamt 2024



GEWINNER
**DEUTSCHER
FACHKRÄFTE-
PREIS 2024**
Weiterbildung

10 MODULE



Kommunikation- und
Beschwerdemanagement



Aufgaben an der Theke und die
Kommunikation am Telefon



Servieren von Speisen und
Getränke



Eindecken eines Tisches



Getränk Kunde



Arbeitsschutz und worauf ist zu
achten



Lebensmittelhygiene und
Lagerung in der Gastronomie



Küche



Übungsmodul



Prüfungsmodul