



KURSER OG EFTERUDDANNELSE



IGU – din vej til arbejde og kvalifikationer
inden for Køkken & Restaurant

Vi uddanner til fremtiden - zbc.dk

IGU står for integrationsuddannelse, der er et 2-årigt forløb kombineret mellem arbejde og skole. Forløbet giver relevant erhvervs erfaring og tilknytning til arbejdsmarkedet, dansk-faglige og faglige kompetencer samt et stærkt CV.

I de to år indgår 23 uger med fuldtids skoleundervisning. Arbejdstiden er ca. 33-37 timer om ugen i virksomheden.

Som deltager i forløbet skal man

- Have flygtningestatus eller være familiesammenført.
- Være mellem 18 og 50 år.
- Maksimalt have boet i Danmark i 20 år.

Fordele for deltagere

- Mulighed for gennem et toårigt ansættelsesforløb at styrke tilknytningen til arbejdsmarkedet.
- Uddannelsesbevis med synlige kompetencer inden for enten Køkken, Rengøring eller SOSU.
- Et IGU-forløb kan være første skridt på vejen til at blive faglært.

Som virksomhed opnår man

- En bonus på op til kr. 40.000.
- ZBC som sparringspartner i forløbet.
- Tilskud til en mentorordning i virksomheden (sprogmakkerordning).

Højtuddannede kan deltage gratis på IGU. Tosprogede, der ikke har en IGU-uddannelsesplan, kan med fordel også deltage.

Dansk er en vigtig del af IGU-forløbet

IGU-forløbet kan kombineres med dansk via AMU eller FVU på ZBC samt i samarbejde med en sprogskole afhængig af IGU-uddannelsesplanen. Der vil både i og omkring grundpakke og tilvalgpakke være integreret fagrettet dansk i undervisningen.

[F/I-kurser & Fagspecifikke retninger \(IGU\)](#)

Køkken og Restaurant

Grundpakken introducerer til arbejdet på hotel, restaurant, kantine og café, og man vil komme ind på emner som fødevarerhygiejne, grundtilberedning, ergonomi, arbejdsmiljø, dansk og international madkultur.

Tilvalgpakken har fokus på emner som anretning, gæsteorienteret vejledning, servering, mødeservice og værtskab.

Grundpakke

Basale kompetencer i forhold til arbejdet på hotel, restaurant, kantine og café

40533 | 40 dage

Introduktion til et brancheområde

45902 | 5 dage

Almen fødevarerhygiejne for F/I

48569 | 5 dage

Introduktion til det danske arbejdsmarked (F/I)

21901 | 5 dage

Intro til madproduktion i professionelle køkkene

Tilvalgpakke

Servering og gæstebetjening på hotel og restaurant

22185 | (5 dage)

Brancheintroduktion: Hotel, restaurant og café

20936 | (3 dage)

Servering ved selskaber og konferencer

Dansk

Mulighed for 10 uger med dansk ud over grund- og tilvalgpakke.

[ZBC | Fødevarer, Hotel & Restauration](#)

Kontakt

Bettina Brandt Jørgensen
bbrj@zbc.dk, 4172 1135