



# KURS-INFORMATION

## AKTIV-CENTER

Hauswirtschaft / Hotel-Gastronomie / Farbe -Raumgestaltung /  
Lager-Logistik / Handel

Die Berufsbildungsstätte Kiel der Handwerkskammer Lübeck bietet in Kooperation mit dem Jobcenter Kiel eine Maßnahme zur Heranführung und Teilhabe am Arbeitsleben an.

Gemeinsam finden wir heraus, was für Sie das Richtige ist und gehen neue Wege!

### ■ IHR NUTZEN:

- Schrittweise Gewöhnung an den Arbeitsalltag
- Individuelle Beratung, Hilfe bei Problemen
- Neue Menschen kennen lernen, gegenseitige Hilfen
- Entwicklung neuer Ideen & Projektarbeiten
- Berufliche und persönliche Orientierung

### ■ INHALT:

- Die Teilnahme ist Teilzeit (mindestens 15 Stunden) möglich und soll im Verlauf auf Vollzeit erhöht werden.
- Projektarbeiten in den Berufsfeldern Farbe, Raumgestaltung, Hotel/Gastronomie, Hauswirtschaft, Lager/Logistik, Handel
- Gesunde Lebensführung, Gesundheit & Beruf
- Alltagsbewältigung (Wie organisiere ich meinen Alltag ?)
- Freizeitgestaltung und sportliche Aktivitäten leicht gemacht
- Allgemeine Grundlagen wie Mathematik und Deutsch (Alltags-Deutsch bis berufliche Kommunikation)
- PC-Grundlagen und Erstellung von Bewerbungsunterlagen
- Bewerbungstraining & Informationen über Berufsfelder
- Jeden Tag können Sie von 12.30 bis 13.30/13.45 Uhr unseren PC-Raum in der Hofholzallee 220 zur Erstellung von individuellen Bewerbungsunterlagen und zur Stellenrecherche nutzen.

### ■ HABEN SIE FRAGEN?

Rufen Sie einfach an:

Frau Beyazal Tel. 0431/53332-563, aktivcenter3@hwk-luebeck.de  
Offene Sprechzeiten: Dienstags von 09.30 bis 10.30 Uhr

### ■ BERUFSBILDUNGSSTÄTTE KIEL

Russeer Weg 167 &  
Hofholzallee 220  
24109 Kiel

### ■ DAUER:

Bis zu 6-9 Monate  
2 Tage Urlaub pro Monat

### ■ BEGINN:

15.08.11  
danach auf Anfrage

### ■ ZEITEN:

Teilzeit & Vollzeit  
Beginn 08.00 Uhr  
Montag bis Freitag

### ■ ANMELDUNG:

Sprechen Sie mit Ihrer  
Integrationsfachkraft!

### ■ MAßNAHME-NUMMER

REZ BBN 201-11-35198  
LOS 1  
Arge-Nr. 131/34/11

### ■ STAND: 03.08.11



WIR SIND UMFASSEND

ZERTIFIZIERT NACH:

DIN EN ISO 9001

DIN EN ISO 14001

AZWW, HACCP