



– UMSCHULUNG –

Fachkraft Gastgewerbe

Fachkräfte im Gastgewerbe betreuen, bedienen und beraten Gäste. Sie nehmen z.B. im Restaurant Bestellungen entgegen und servieren Speisen oder schenken an der Bar Getränke aus. Auch dekorieren sie Tische und bauen Büfets auf. In der Küche bereiten sie einfache Gerichte zu, garnieren kalte Platten oder richten das Frühstücksbüfett an. Im Zimmerservice sorgen sie dafür, dass die Räume für die Gäste sauber und einladend hergerichtet werden und immer ausreichend frische Wäsche vorhanden ist.

Ausbildungsinhalte:

- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- Ausbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Hygiene
- Servicebereich
- Büroorganisation und Kommunikation
- Warenwirtschaft
- Werbung und Verkaufsförderung
- Wirtschaftsdienst

Ausbildungsverlauf:

Beginn: Februar und Juli

Dauer: 1 Jahr / 52 Wochen / 2496 Unterrichtseinheiten, davon 208 Unterrichtseinheiten
Praktikum

Arbeitszeit: Mo.-Do. 7:30 Uhr bis 17:00 Uhr / Fr. 7:30 Uhr bis 14:30 Uhr

Teilnehmerzahl: 15 Personen

Abschluss:

IHK-Facharbeiterbrief Fachkraft Gastgewerbe
(Prüfung durch die IHK Hochrhein-Bodensee)

Voraussetzungen:

Gesundheitszeugnis, gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, gute Vorkenntnisse in Mathematik

Weiterbildungsmöglichkeiten:

Koch/Köchin, Küchenmeister/-in, Küchendirektor/-in

Förderung:

Förderung ist über einen Bildungsgutschein durch die Bundesagentur für Arbeit oder das Jobcenter sowie über die Rentenkasse oder weitere öffentliche Träger möglich.

Stand: 03-2018