

Fachkraft im Gastgewerbe

Berufsbeschreibung:

In der Individual- und Systemgastronomie besteht ein Bedarf an Arbeitskräften für einfache Tätigkeiten. Kleine Restaurants benötigen im Service Fachkräfte, die nicht unbedingt Restaurantfachfrau, -mann gelernt haben müssen. Ein Bistro oder eine Krankenhausküche hat Bedarf an Küchenfachkräften, die keine ausgebildeten Köche sein müssen. Ein Hotel Garni braucht Arbeitskräfte für das Herrichten der Gasträume und für Arbeiten im Wirtschaftsdienst. Es werden außerdem Fachkräfte z. B. im Barbereich oder in Spezialitätenrestaurants benötigt. Mit der Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe hat man gute Chancen auf einen interessanten Arbeitsplatz, z. B. in den angrenzenden Nachbarländern Schweiz und Österreich. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, sich in einem der Berufe des Hotel- und Gastgewerbes weiterzubilden, z. B. zur Köchin, zum Koch, zur Restaurantfachfrau, zum Restaurantfachmann.

Ausbildungsinhalte:

Sie orientieren sich an den drei Tätigkeitsbereichen der Fachkraft für Gastgewerbe: dem Küchenbereich, dem Servicebereich und dem Wirtschaftsdienst:

- Herstellen und Anrichten einfacher Speisen
- Präsentieren und Servieren von Speisen
- Anlassbezogenes Herrichten eines Gastraumes
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Arbeitsplanung
- Hygienemanagement

Anforderungen:

- Manuelles Geschick und Kreativität, solide Rechenkenntnisse,
- Guter Geschmackssinn, gute Auffassungsgabe
- Körperliche Belastbarkeit, angemessenes Ausdrucksvermögen
- Fähigkeit zum sauberen und sorgfältigen Arbeiten
- Schulische Voraussetzungen: Hauptschulniveau

Zertifizierte Qualität:

Als quacert-geprüfter und nach AZAV zugelassener Bildungsträger garantieren wir exzellente Ausbildung. Unsere Kurse sind offiziell anerkannt und staatlich förderfähig.



Ausbildungskonzept:

Die Ausbildung findet überwiegend handlungsorientiert in Kleingruppen statt. In einer modernen Produktionsküche, kleineren Aktionsküchen sowie in einem Tagescafé mit Kaffeerösterei werden die Auszubildenden auf ihren späteren Arbeitsplatz vorbereitet. Neben der Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten werden zugleich Methoden- und Sozialkompetenz gefördert.

In die Ausbildung sind mehrwöchige Praktika in Gastronomiebetrieben der Region integriert.

Abschluss:

- Kenntnis- und Fertigungsprüfung nach § 37 BBiG vor der Industrie- und Handelskammer (IHK) Bodensee-Oberschwaben
- Erhalt des IHK-Prüfungszeugnisses nach bestandener Prüfung

Beginn und Dauer:

- Beginn Erstausbildungen: September des laufenden Jahres
- Dauer Erstausbildung: 24 Monate

Jetzt anmelden:

Aufnahmebüro

Tel. 07562 74-1700

Fax. 07562 74-1203

bildungszentrum.stephanuswerk@ev-heimstiftung.de



bildung-isny.de