



BERATUNG

Sprechen Sie bitte über eine mögliche Teilnahme mit Ihrer/m persönliche/n Ansprechpartner/in für weitere Informationen.

Die Bundesagentur für Arbeit fördert Ihre berufliche Qualifizierung und Umschulung nach den Förderrichtlinien aus dem SGB



IHR PARTNER BEI DER DURCHFÜHRUNG

Das Berufsbildungszentrum Kreis Kleve e.V. ist ein ausschließlich regionaler Anbieter beruflicher Bildungsmaßnahmen und hat langjährige Erfahrungen in der Durchführung von Maßnahmen zur Integration in den Arbeitsmarkt.

Das BBZ Kreis Kleve e.V. Theodor-Brauer-Haus ist zertifiziert nach AZAV und ISO 9001



ADRESSE

Riswicker Straße 1
47533 Kleve
Tel. +49 (0)2821-9930

Ansprechpartner

Kai Johansen
kai.johansen@bbz-kleve.de
Tel. +49 (0)2821 - 993 540
Mobil. +49 (0)151 - 152 269 89

Mit den ÖPNV

H Bahnhof Kleve

Mit dem PKW

P Parkplätze stehen in der näheren Umgebung zur Verfügung



UMSCHULUNG

FACHKRAFT RESTAURANT UND VERANSTALTUNG (M/W/D)

Schritt für Schritt zurück in den Arbeitsmarkt



www.bbz-kleve.de



BERUFSBILDUNGSZENTRUM

Zukunft gestalten

UNSER SCHULUNGSKONZEPT

Ein Teil der Umschulungszeit entfällt auf die mehrwöchige betriebliche Praxisphase. Unternehmen sind so an der Entwicklung potenzieller Nachwuchskräfte beteiligt. Sie selbst erhalten frühzeitig einen Einblick in den Berufsalltag und können sich einem Arbeitgeber empfehlen.

Mit der Einübung von Teamarbeit, der Vermittlung von Lern- und Arbeitstechniken, der Verknüpfung von Theorie und Praxis und mit persönlicher Betreuung helfen wir Ihnen nachhaltig auf dem Arbeitsmarkt Fuß fassen.

INHALTE

Umfassende Vermittlung von fachpraktischen und fachtheoretischen Inhalten gemäß dem geltenden Rahmenlehrplan, wie:

- Arbeiten in der Küche
- Arbeiten im Service
- Magazin und Warenwirtschaft
- Wirtschaftsdienst
- Restaurantleitung und Restaurantorganisation
- Bankett
- Prüfungsvorbereitung

Lernstandskontrollen erfolgen in persönlichen Gesprächen und in Form hausinterner Tests.

Perspektiven

Mit einer Umschulung verbessern sich die langfristigen Perspektiven auf dem Arbeitsmarkt deutlich.



FAKTEN



Beginn im Frühjahr oder Herbst eines Jahres



Dauer 21 Monate inkl. 26 Wochen Praktikum



Gruppen- / Einzelmaßnahme
Gruppenmaßnahme



Mögliche Durchführungsorte
Kleve, Geldern, Emmerich



Zum Beruf

Fachkräfte für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie betreuen die Gäste in Gastronomiebetrieben. In erster Linie beraten Sie bei der Auswahl von Speisen und Getränken, servieren und kassieren, bereiten aber auch größere Veranstaltungen vor. In Hotelbetrieben arbeiten Sie außerdem im Etagenservice.

Typische Branchen

Fachkräfte für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie finden Beschäftigung in erster Linie in Restaurants, Hotels, Gasthöfen, und Pensionen. Darüber hinaus bestehen auch gute Aussichten auf einen Arbeitsplatz in gastronomischen Einrichtungen von Handelsunternehmen, z. B. Kaufhäusern, Verbrauchermärkten.

Lernmittel

Alle erforderlichen Lehr- und Lernmittel, wie auch Arbeitskleidung erhalten Sie leihweise oder kostenlos zum Verbleib.