



Nutzen Sie Ihre Chance!

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 zu 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
- Marketing
- 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.

Zum Beruf

Restaurantfachleute bedienen 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

Restaurantfachleute 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

Flankierend gehört zu unserem Angebot

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



FAKTEN

Beginn
im Mai oder November eines Jahres

Dauer
21 Monate inkl. 26 Wochen Praktikum

Gruppen- / Einzelmaßnahme
Gruppenmaßnahme

Mögliche Durchführungsorte
Kleve