



Nutzen Sie Ihre Chance!

Inhalte

Umfassende Vermittlung von fachpraktischen und fachtheoretischen Inhalten gem. Rahmenlehrplan, wie:

- Wirtschafts- und Sozialkunde
- Produkte und gastorientierte Dienstleistungen: Arbeiten in Küche und Service, Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf, Wirtschaftsdienst, Marketing
- Warenwirtschaft: Warenwirtschaft, Magazin
- Office-Programme kompakt anwenden: Textverarbeitung, Präsentation, Tabellenkalkulation, Datenbankanwendung, Formulare, Berichte
- Prüfungsvorbereitung.

Lernstandskontrollen erfolgen in persönlichen Gesprächen und in Form hausinterner Tests.

Unser Schulungskonzept

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.

Nachholen des Berufsabschlusses

Viele angelernte Arbeitskräfte verfügen über viel Berufserfahrung, da sie seit mehreren Jahren in einer Branche tätig sind.

Durch das Berufsbildungsgesetz und die Ausbildungsordnung der IHK haben Sie die Chance, nachträglich eine berufliche Qualifikation durch eine Externenprüfung zu erhalten.

Mit einem Berufsabschluss verbessern sich die **langfristigen Perspektiven** auf dem Arbeitsmarkt sehr deutlich.

Zum Beruf

Fachkräfte für Gastronomie betreuen die Gäste in unterschiedlichen Bereichen der Gastronomie. Sie schenken Getränke aus, bedienen im Restaurant, bereiten Veranstaltungen vor und bauen Büfets auf, richten Hotelzimmer her, kümmern sich um die Wäsche und helfen in der Küche aus.

Typische Branchen

Fachkräfte für Gastronomie finden Beschäftigung in erster Linie:

- in gastronomischen Betrieben, z.B. Cafés, Restaurants, Kantinen oder Cateringfirmen
- in der Hotellerie und Freizeitwirtschaft.

Darüber hinaus finden sie auch Beschäftigung:

- im Gesundheitswesen, z.B. in Rehabilitationskliniken mit Restaurantbereich
- in Einzelhandelsunternehmen mit angeschlossener Gastronomie.

Ziel

Erwerb des anerkannten Berufsabschlusses Fachkraft im Gastgewerbe durch die Teilnahme an der Externenprüfung vor der IHK.

Lehrmittel

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



FAKTEN

Beginn
im Frühjahr oder Herbst eines Jahres

Dauer
6 Monate

Gruppen- / Einzelmaßnahme
Gruppenmaßnahme

Mögliche Durchführungsorte
Kleve, Geldern, Emmerich