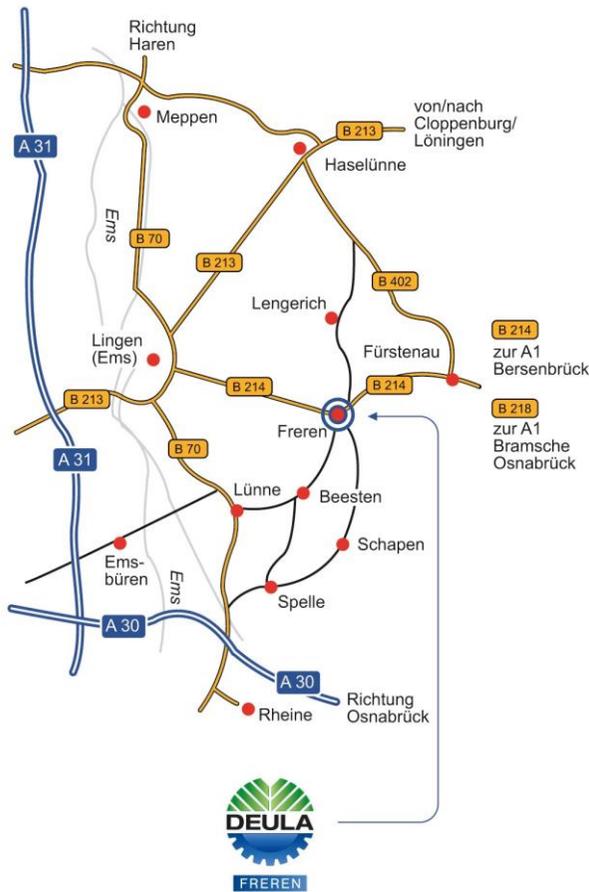


Wegbeschreibung



DEULA Freren GmbH
Bahnhofstr. 25
49832 Freren

Tel.: 05902 9339-0
Fax: 05902 9339-33
E-Mail: deula.freren@deula.de

Allgemeine Informationen

DEULA Freren - Ihr Bildungspartner Berufliche Weiterbildung in kompetenter Hand

Die DEULA Freren ist eine 1947 gegründete gemeinnützige AZAV anerkannte Bildungseinrichtung. Zu den Qualifizierungsangeboten gehören Umschulungen, Fort- und Weiterbildungen, ausgelagerter Berufsschulunterricht, Teilqualifizierungen, firmenbezogene Schulungen - auch Inhouse - sowie Fahrschulunterricht aller Klassen. Die Qualifizierungen finden immer getreu unserem Motto **Lernen und Erleben** statt.



DEULA Freren • Bahnhofstr. 25 • 49832 Freren
Telefon: 05902 / 9339-0 • Fax: 05902 / 9339-33
mail: deula.freren@deula.de • www.deula.de/freren

Umschulung Fachkraft im Gastgewerbe

Fachrichtung Küche oder Service



*...was Sie darüber
wissen sollten!*



DEULA Freren • Bahnhofstr. 25 • 49832 Freren
Telefon: 05902 / 9339-0 • Fax: 05902 / 9339-33
mail: deula.freren@deula.de • www.deula.de/freren

Allgemein

Berufsbild

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 Buffets auf. In der Küche bereiten sie einfache Gerichte zu, garnieren kalte Platten oder richten das Frühstücksbuffet an.

Im Zimmerservice sorgen sie dafür, dass die Räume für die Gäste sauber und einladend hergerichtet werden und immer ausreichend frische Wäsche vorhanden ist.

Fachkräfte im Gastgewerbe arbeiten in erster Linie

- in Restauranträumen
- in Gastzimmern
- am Empfang
- in Wirtschafts- und Lagerräumen
- in Küchen und an Buffets

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch im Freien, z. B. in Gartenlokalen.

[Quelle: berufenet.arbeitsagentur.de]

Was genau ist eine Umschulung?

Eine Umschulung ist eine Weiter- bzw. Ausbildung für eine andere, als die zuvor erlernte oder ausgeführte Tätigkeit.

Inhalte

Umschulung zur Fachkraft im Gastgewerbe Fachrichtung Küche oder Service

Ausbildungsinhalte:

- Empfang und Betreuung von Gästen, Verhalten gegenüber Gästen, angemessene Information der Gäste über das Angebot, die Dienstleistungen und Produkte
- wirtschaftliches Einsetzen, Reinigen und Prüfen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- Überprüfung der Beschaffenheit und Zuordnung der Verwendungsmöglichkeiten von Produkten des Küchenbereiches
- Zubereitung und Anrichten von einfachen Speisen unter Berücksichtigung der Rezeptur, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit
- Speisen und Getränke servieren
- Empfang von Warenlieferungen, Überprüfung der Waren auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden und Einleitung weiterer betriebsüblicher Maßnahmen
- Warenlagerung und Kontrolle der Lagerbestände
- Reklamationen bearbeiten und Lösungen aufzeigen
- Einleitung von Bestellungen und Zahlungsvorgänge bearbeiten
- Reinigung, Pflege und Herrichtung der Gasträume
- ...

Dauer:

16 Monate, davon 3 Monate Praktikum

Inhalte

Unterrichtsform und -zeiten*:

Vollzeit

Montag - Donnerstag: 8:00 - 15:30 Uhr

Freitag: 8:00 - 12:15 Uhr

*Abweichende Unterrichtszeiten können sich aufgrund der realitätsnahen Ausbildung ergeben.

Kosten:

auf Anfrage

Arbeitskleidung, Lehrmaterial und Prüfungsgebühren etc. sind in den Lehrgangskosten enthalten.

Zugangsvoraussetzungen:

- Berufsabschluss und mind. 3-jährige Berufserfahrung oder 6-jährige Berufserfahrung
- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Körperliche, gesundheitliche Eignung
- Umschulungsberechtigung

Abschlüsse:

Fachkraft im Gastgewerbe (IHK)

Fördermöglichkeiten:

Die Qualifizierungsinhalte der Umschulung zur Fachkraft im Gastgewerbe sind für max. 15 Teilnehmende nach AZAV zertifiziert. Eine individuelle Förderung durch die Agenturen für Arbeit bzw. andere Kostenträger (Deutsche Rentenversicherung, Berufsgenossenschaften, Nutzung Bildungsprämie bzw. Bildungsgutschein etc.) ist somit möglich.