



Nutzen Sie Ihre Chance!

Inhalte

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

- Arbeiten in der Küche
- Arbeiten im Service
- Warenwirtschaft
- Wirtschafts- und Sozialkunde
- Prüfungssimulationen

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.

Als Teilnehmer/in haben Sie die Möglichkeit,

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

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 finden sie auch Beschäftigung

- in gastronomischen Einrichtungen von Handelsunternehmen, z.B. Kaufhäusern, Verbrauchermärkten

Ziel

Erwerb des anerkannten Berufsabschlusses Restaurantfachmann (m/w/d) durch die Teilnahme an der Externenprüfung vor der IHK



FAKTEN

Beginn: 01.02.2021

Dauer: 6 Monate

Gruppen- / Einzelmaßnahme
Gruppenmaßnahme

Lehrmittel

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