

Die Arbeitgeberinitiative Teilqualifizierung ist bundesweit als einheitliches Konzept entwickelt und wird nach kompatiblen Standards durchgeführt.

Den Teilnehmer/-innen wird aktuelles Wissen in abgegrenzten Modulen vermittelt, die in Anlehnung an das anerkannte Berufsbild Fachkraft im Gastgewerbe gegliedert sind.

Wählen Sie bedarfsgerecht das benötigte Modul. Der erfolgreiche Abschluss befähigt die Teilnehmer/-innen, verschiedene Tätigkeiten in der Betreuung und Beratung von Gästen im Hotel- oder Gaststättenbetrieb, für die Zubereitung einfacher Gerichte, in der Verwaltung des Lagers oder bei der Beschaffung und Kontrolle von Lebensmitteln zu übernehmen.

Module

Modul 1 – Küche und Buffet

- Einführung in das Berufsfeld und Vermittlung von Grundlagenwissen
- Arbeits- und Gesundheitsschutz
- Küchenhygiene
- Umweltschutz und rechtliche Grundlagen
- Vorbereitung Küche
- Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- Präsentation von Speisen
- Nachbereitung Küche

Modul 2 – Service und Theke

- Umgang mit Gästen
- Service am Gast und Theke
- Gasträume vorbereiten
- Zahlungsverkehr im Service
- Warenkunde und Hygiene im Service
- Einsatz von Geräten im Service

Modul 3 – Warenwirtschaft

- Betriebliche Lagerhaltung
- Betrieblicher Bedarf und Einkauf
- Waren einlagern
- Inventur

Modul 4 – Wirtschaftsdienst

- Vorbereitung und Betrieb von Gasträumen
- Gästeräume angebots- und anlassbezogen herrichten
- Checklisten erarbeiten und anwenden
- Serviceleistungen des Empfanges
- Reinigung und Pflege von Gasträumen

Modul 5 – Gästebetreuung und Verkaufsförderung

- Gästebetreuung und Verkauf
- Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln
- Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten und Lösungen aufzeigen
- Reservierungswünsche entgegen nehmen und ausführen
- Werbung und Verkaufsförderung
- Betriebliche administrative Arbeiten

Dauer |

Modul 1-2, 5

11 Wochen Theorie und Fachpraxis im bsw und 4 Wochen Praktikum im Unternehmen

Modul 3-4

8 Wochen Theorie und Fachpraxis im bsw und 3 Wochen Praktikum im Unternehmen

Durchführungsort |

bsw-Bildungszentrum Werdau

Abschluss |

Jedes Modul schließt mit dem bsw/VSW-Zertifikat ab.

Kontakt/Informationen |

Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen ein passendes Angebot.

Bildungswerk der Sächsischen Wirtschaft gGmbH

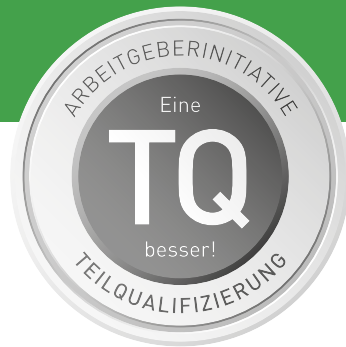
Bildungszentrum Werdau

Greizer Straße 12, 08412 Werdau

Telefon 03761 888030

E-Mail bz-werdau@bsw-mail.de

Jens Särchinger – Leiter Bildungszentrum Werdau



Die Arbeitgeberinitiative Teilqualifizierung ist bundesweit als einheitliches Konzept entwickelt und wird nach kompatiblen Standards durchgeführt. Den Teilnehmer/-innen wird aktuelles Wissen in abgegrenzten Modulen vermittelt, die in Anlehnung an das anerkannte Berufsbild Fachkraft im Gastgewerbe gegliedert sind.

Wählen Sie bedarfsgerecht das benötigte Modul. Der erfolgreiche Abschluss befähigt die Teilnehmer/-innen, verschiedene Tätigkeiten in der Betreuung und Beratung von Gästen im Hotel- oder Gaststättenbetrieb, für die Zubereitung einfacher Gerichte, in der Verwaltung des Lagers oder bei der Beschaffung und Kontrolle von Lebensmitteln zu übernehmen.

Unser „plus“ für Sie: Zu allen Modulen findet zusätzlich Förderunterricht mit individuellen Schwerpunkten statt. Zusätzlich vermittelt TQplus auch Strategien für die aktive und erfolgreiche Gestaltung des weiteren Berufswegs.

Module

Modul 1 – Küche und Buffet *) nur an ausgewählten

Durchführungsorten, optional „plus“

- Einführung in das Berufsfeld und Vermittlung von Grundlagenwissen
- Arbeits- und Gesundheitsschutz
- Küchenhygiene
- Umweltschutz und rechtliche Grundlagen
- Vorbereitung Küche
- Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- Präsentation von Speisen
- Nachbereitung Küche

Modul 2 – Service und Theke, optional „plus“

- Umgang mit Gästen
- Service am Gast und Theke
- Gasträume vorbereiten
- Zahlungsverkehr im Service
- Warenkunde und Hygiene im Service
- Einsatz von Geräten im Service

Modul 3 – Warenwirtschaft, optional „plus“

- Betriebliche Lagerhaltung
- Betrieblicher Bedarf und Einkauf
- Waren einlagern
- Inventur

Modul 4 – Wirtschaftsdienst, optional „plus“

- Vorbereitung und Betrieb von Gasträumen
- Gästeräume angebots- und anlassbezogen herrichten
- Checklisten erarbeiten und anwenden
- Serviceleistungen des Empfanges
- Reinigung und Pflege von Gasträumen

Modul 5 – Gästebetreuung und Verkaufsförderung, optional „plus“

- Gästebetreuung und Verkauf
- Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln
- Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten und Lösungen aufzeigen
- Reservierungswünsche entgegen nehmen und ausführen
- Werbung und Verkaufsförderung
- Betriebliche administrative Arbeiten

Dauer |

Modul 1-2, 5

17 Wochen Theorie, Fachpraxis und Förderunterricht m bsw und 5 Wochen Praktikum im Unternehmen

Modul 3-4

14 Wochen Theorie, Fachpraxis und Förderunterricht im bsw und 4 Wochen Praktikum im Unternehmen

Durchführungsort |

bsw-Bildungszentrum Werdau

Abschluss |

Jedes Modul schließt mit dem bsw/VSW-Zertifikat ab.

Kontakt/Informationen |

Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen ein passendes Angebot.

Bildungswerk der Sächsischen Wirtschaft gGmbH

Bildungszentrum Werdau

Greizer Straße 12, 08412 Werdau

Telefon 03761 888030

E-Mail bz-werdau@bsw-mail.de

Jens Särchingen – Leiter Bildungszentrum Werdau