

## Fachkraft im Gastgewerbe plus



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 jedem Modul findet parallel ein Modul „Vermittlung berufsbezogener Deutsch-Sprachkenntnisse“ im Umfang von 300 Unterrichtseinheiten statt.**

### Module

#### Modul 1 – Grundqualifikation Gastgewerbe

- Einführung in das Berufsfeld und Vermittlung von Grundlagenwissen
- Rechtliche Grundlagen
- Sicherheits- und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz und Hygiene
- Grundlagen des Wirtschaftens
- IT-Grundlagen und Betriebssystem
- Büroorganisation und -kommunikation

#### Modul 2 – Fachkraft für Küche

- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Küchenhygiene
- Fertigkeiten im Küchenbereich
- Warenwirtschaft/Kalkulation
- Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Verarbeiten von Fleisch und Innereien
- Zubereiten von Molkereiprodukten
- Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen
- Herstellen von Süßspeisen

**Dauer** | 320 Unterrichtseinheiten je Modul zzgl. bis zu 4 Wochen betriebliche Erprobungsphase möglich

**Abschluss** | Jedes Modul schließt mit dem bsw/VSW-Zertifikat zur Fachkraft ab.

#### Durchführungsort | Ansprechpartnerinnen

bsw-Bildungszentrum Riesa |  
Katrin März und Kathleen Hentschel

#### Modul 5 – Fachkraft für Restaurant

- Materialkunde des Service
- Vorbereitungsarbeiten im Service
- Regeln und Richtlinien für das Servieren
- Abrechnung mit dem Gast und mit dem Betrieb
- Buffet und Kaffeeküche
- Getränkekunde
- Menükunde
- Warenwirtschaft/Marketing

#### Modul 6 – Fachkraft für Hauswirtschaft

- Speisenzubereitung und Service
- Reinigen und Pflegen von Textilien
- Vorratshaltung und Warenwirtschaft
- Reinigen und Pflegen von Räumen
- Betriebliche Geschäftsvorgänge
- Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen
- Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen
- Motivation und Beschäftigung

**Kontakt/Informationen** | Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen ein passendes Angebot.

Bildungswerk der Sächsischen Wirtschaft gGmbH  
Bildungszentrum Riesa  
Alexander-Puschkin-Platz 4C, 01587 Riesa  
Telefon 03525 5140012  
Telefax 03525 5140014  
E-Mail bz-riese@bsw-mail.de