

Zielgruppe

Personen die die Schule beendet und noch keine Ausbildung haben.
min. 6 TN – max. 12 TN

Inhalte:

Die Ausbildung zum/zur Restaurantfachmann/-frau beinhaltet folgende Schwerpunkte:

- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- Arbeitsplanung
- Büroorganisation und- kommunikation
- Servicebereich, Hygiene
- Warenwirtschaft
- Werbung und Verkaufsförderung
- Gästeräume angebots- und anlassbezogen herrichten
- Gästeräume reinigen und pflegen
- Berechnungen (Maße, Gewichte, Verluste, Rohstoffmengen, Nähr- und Energiewerte)
- Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant (Bargeld, Scheck, Kreditkarte)
- Berechnungen (Schankverlust, Währungsrechnen, Gästerechnung)
- Ausgewählte Speisen und Getränke (Marktangebot, Zubereitungen, ernährungsphysiologische Bedeutung, Qualitätsmerkmale)
- intensive Prüfungsvorbereitung

Dauer

3 Jahre

Seminarnummer

GC-02

Kosten

Auf Anfrage

Termine

Auf Anfrage

Abschluss

IHK- Abschlussprüfung

Ansprechpartner

Herr Stephan Riedel

☎ 03364-37-2640



gastro.management@qcw.de