

Zielgruppe

Personen mit abgeschlossener Berufsausbildung und mit persönlicher und gesundheitlicher Eignung

min. 6 TN – max. 12 TN

Inhalte:

Die Umschulung 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

Im Rahmen der Umschulung wird ein Praktikum von 6 Monaten durchgeführt.

Dauer

24 Monate incl. 6 Monate betriebliches Praktikum

Seminarnummer:

WBC-24

Kosten

Auf Anfrage

Termine:

Auf Anfrage

Abschluss

IHK- Abschlussprüfung

Zertifizierung

Ansprechpartner

Frau Marit Tänzel

☎ 03364-37- 5670

✉ marit.taenzel@qcw.de