

Weiterbildung in der Hotel- und Gastronomie-Branche Flexibler Einsatz in der Gastronomie (Modul 14)

Termin: auf Anfrage
montags bis freitags 07.30 - 15.00 Uhr

Dauer: 480 – max. 960 Std. / 60Tage – 120 Tage / 12 Wochen – 24 Wochen

Zugangsvoraussetzungen:

- abgeschlossene Berufsausbildung in einem der benannten Berufsbereiche oder
- einschlägige Berufserfahrung bzw.
- Quereinsteiger SGB III- / SGB II-Kunden

Inhalt:

Service 365 U-Stunden

Allgemeine Grundlagen

Vermittlung von Vorschriften Verhaltensweisen, Berufskleidung; Funktionen und Verknüpfung der Abteilungen; Ablaufplanung; allgemeine Getränkekunde; Getränkepflege und –verkauf; Getränkeausschank / Arbeiten am Getränkebuffet

Grundlagen und Tätigkeiten im Service

Angebotsformen / Servicearten; Anwendung verschiedener Serviermethoden; Tafelformen kennen und stellen; Eindecken und Dekorieren von Gastischen; Vorbereitungsarbeiten im Office; Serviceablauf – Tragetechnik; Eingeben von Bestellungen in das Kassensystem/ Erstellen der Gastrechnung / Abrechnung; Nacharbeiten im Restaurant; Frühstücksservice

Küche 365 U-Stunden

Grundlagen Küche

Küchenorganisation und Planung; Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln; Lebensmittelschädigungen und Verderb; Arbeitsmittel; Arbeitsverfahren- Vor- und Bearbeitung; Arbeitsverfahren-Zubereitung; Warenwirtschaft Lagerverfahren; Wareneinsatz und Rezepturberechnungen; Gemüse und Pilzspeisen; Kartoffeln, Klöße, Teigwaren und Reis; Eierspeisen; Fischspeisen; Krusten und Schalentiere

Erlernen und Vertiefung von Tätigkeiten in der Küche

Zubereitung von Fonds, Einsatz von Convenience- Erzeugnissen, Zubereitung von Saucen/ Buttermischungen, Herstellung von Brühen, Suppen und Eintöpfen; Schlacht-fleischspeisen, Projektorientierte Aufgaben Thema: Fleisch; Geflügel und Wildspeisen, Kalte Speisen/ Besonderheiten und Einteilung; Salate, Cocktails, Kalte Speisen aus Fleisch- und Wurstwaren, Kalte Speisen aus Fisch und Meerestieren, Sandwiches, Canapés, Toast, Happen, Herstellen von kalten Platten; Pasteten, Terrine und Galantinen, Kalte Speisen aus Convenience-Erzeugnisse; Zubereitung von Süßspeisen

Housekeeping 230 U-Stunden

Organisation im Housekeeping; Arbeitsregeln; Gästezimmer herrichten; Funktionsräume; Sanitäreinrichtungen reinigen, pflegen, kontrollieren; Arbeitsmittel und Verwendung bestimmen; Umgang mit Reinigungs- und Pflegemitteln; Umgang mit Reinigungsgeräten; Reinigen und Pflegen von speziellen Oberflächen; Grünpflanzenpflege; Reinigen und Pflegen von Hotelwäsche; Checklisten abarbeiten und führen können; Verteilen und Kontrollieren der Aufgaben; Training von Reinigungsabläufen

Teilnehmerzahl max.: 15

Vertragsbedingungen: Schulungsvertrag (BZG)

**Fachliteratur /
Berufsbekleidung:** Wir stellen leihweise alle benötigten Lehr- und Arbeitsmittel zur Verfügung.

Abschluss: Trägerzertifikat

Kosten: 1.004,00 €

Förderung: Nach den Rechtsgrundlagen SGB II und SGB III möglich.

Kontakt: BZG Ostharz gGmbH, Bergstraße 1 a, 06484 Quedlinburg
Telefon: 0 39 46 / 77 33 – 0 e-Mail: info@BZG-Quedlinburg.de

Maßnahme-Nr.: Agentur für Arbeit

KURSnet:
8016739

HZA Maßnahme-Nr.
8271/14

HZA Zertifikat
1005224

HZA Gültigkeit
26.02.2019 – 25.02.2022