22252 | Fachkraft für Gastronomie, Schwerpunkt Restaurantservice TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service

Mit unseren Teilqualifizierungen erwerben Sie Schritt für Schritt berufliche Kompetenzen und kommen Ihrem Berufsabschluss näher.

Flexibel, praxisnah und mit anerkanntem Zertifikat – für Ihren beruflichen Erfolg.

Kursumfang:	560 Unterrichtseinheiten (UE) zu 60 Minuten
Kurszeitraum:	05.07.2027 - 15.10.2027
Kursort:	bsw Bildungswerk der Sächsischen Wirtschaft gGmbH, Bildungszentrum Riesa, Rudolf-Breitscheid-Straße 33, 01587 Riesa, Ansprechpartnerin:, Kathleen Hentschel, Kathleen.Hentschel@bsw-mail.de

Als Fachkraft für Gastronomie mit dem Schwerpunkt Restaurantservice sorgen Sie für eine herzliche Gästebetreuung und einen reibungslosen Service im Restaurant.

TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service

- Servicebereiche in Hotels, Restaurants, Gaststätten, Cafés oder Kantinen.

Die Lernenden kennen den Aufbau ihres Teams, beherrschen die Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen sowie den Gästen und wirken im Service mit. Sie kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Sie bereiten die Gast- und Wirtschaftsräume vor und nach und wählen die betriebsüblichen Bedarfsgegenstände korrekt aus.

Das Konzept dieser TQ entspricht dem bundesweit anerkannten BIBB-Standard.

Unsere TQ-Angebote tragen das Gütesiegel „Eine TQ besser!“ der AGI TQ und stehen für praxisnahe Inhalte sowie hohe Qualitätsstandards.

Hinweis:
Unser zusätzliches „plus“ Bei Bedarf findet zu allen Modulen Förderunterricht im Umfang von 240 UE mit individuellen Schwerpunkten statt.

Dauer:
TQ 1 & 2:
Gesamtdauer: 15 Wochen
Dauer Theoriephase: 10 Wochen (400 UE)

Betriebliche Qualifizierungsphase: 5 Wochen (200 h)

TQ 3-5:
Gesamtdauer: 13 Wochen
Dauer Theoriephase: 9 Wochen (360 UE)
Betriebliche Qualifizierungsphase: 4 Wochen (160)

Abschluss

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

Anschlussmöglichkeiten:

TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche

- Küchenbereiche in Hotels, Restaurants, Gaststätten, Großküchen oder Cateringbetrieben.

TQ 3: Getränke ausschenken, anbieten und servieren

- Getränke- und Ausschankbereiche in Restaurants, Hotels, Cafés oder Bars.

TQ 4: Arbeiten im À-la-carte-Restaurant

- Servicebereiche mit À-la-carte-Geschäft in Restaurants und Hotelrestaurants.

TQ 5: Verkaufsfördernde Maßnahmen planen und umsetzen

- Gastronomische Betriebe mit Verkaufs-, Marketing- und Gästebindungsmaßnahmen.

Weitere Informationen über Teilqualifizierung im bsw finden Sie unter www.teilqualifikation-sachsen.de