22279 | Fachkraft für Gastronomie, Schwerpunkt Restaurantservice – TQ 3: Getränke ausschenken, anbieten und servieren

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:	520 Unterrichtseinheiten (UE) zu 60 Minuten
Kurszeitraum:	01.11.2027 - 28.01.2028
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 3: Getränke ausschenken, anbieten und servieren

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

Die Lernenden kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Unter Berücksichtigung der Gästewünsche bieten die Lernenden Getränke an, stellen diese her und servieren sie. Die Lernenden bedienen die Kasse unter Beachtung der betrieblichen Kassieranweisungen und wickeln Zahlungen ab.

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 1: Grundlegende Arbeiten im Service

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

TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche

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

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