

UMSCHULUNG: FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

Lehrgangsdauer: 16 Monate

Abschluss: Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer

Bildungsinhalte:

THEORIE:

- Gesetze in Gaststätten und Hotelbetrieben
- Umweltbeeinflussung und Umweltschutz
- Hygienevorschriften
- Rechnungswesen, Warenwirtschaft, Wirtschafts- und Sozialkunde

PRAXIS:

- Arbeiten in der Küche (Vor- und Zubereitung einfacher Speisen)
- Wirtschaftsdienst-Reinigen und Pflegen von Räumen und ihrer Einrichtung
- Vorbereitungsaufgaben im Office und Restaurant
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Fachgerechtes Servieren von Speisen und Getränken, Dekorieren von Tafeln
- Umgang mit verschiedenen Kassensystemen