

FACHFRAU/ -MANN FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

BERUFSANSCHLUSSFÄHIGE TEILQUALIFIKATIONEN

gemäß der Gastronomieberufsausbildungsverordnung - GastroAusbV vom 14. März 2022 sowie dem Rahmlehrplan für die Ausbildungsberufe Fachkraft Gastronomie, Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie vom 17. Dezember 2021.

Während der
Wintersaison!

Ablauf der Teilqualifikationen

- Vollzeit: 2 Tage Fachtheorie + 3 Tage Fachpraxis
- dreijährig, verteilt über die Wintermonate
- Kompetenzfeststellung und Zertifikatsvergabe am Ende einer **jeden** Teilqualifikation (TQ)
- Zulassung zur Prüfung vor der IHK zu Schwerin nach erfolgreichem Abschluss von TQ 1 - 6

Zielgruppe

gemäß § 82 SGB III (Arbeitgeberförderung)

- geringqualifizierte Arbeitnehmer*innen ab 25 Jahre
- Arbeitnehmende, für die eine herkömmliche Berufsausbildung nicht mehr zielführend ist
- ungelernete Erwachsene mit Migrationshintergrund (mind. Sprachniveau B1)

Ihr Mehrwert



Steigerung der Fachkompetenz

Frisch gelernte Fertigkeiten und neues Wissen werden direkt serviert. Steigern Sie die Zufriedenheit beim Kunden und im Team!



Fachkräftegewinnung und -bindung

Erlangen Sie treue und motivierte Mitarbeiter*innen durch individuelle Nachqualifizierung und interne Karrieremöglichkeiten.



Arbeitgeberförderung

Mitarbeiterförderung zahlt sich aus! Das Arbeitsentgelt (zzgl. AG-SV-Anteil) für die weiterbildungsbedingten Ausfallzeiten wird Ihnen erstattet.

Aufbau

Jede Teilqualifikation:
12 Wochen Qualifizierung +
3 Wochen Praktikum im Unternehmen

TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service

TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche

TQ 3: Arbeiten an der Bar und am Getränkebuffet

TQ 4: Arbeiten im À-la-carte-Restaurant und Koordination von Serviceabläufen

TQ 5: Spezielle Arbeiten am Tisch des Gastes und Führen von Mitarbeitenden

TQ 6: Veranstaltungen planen und durchführen

