

BERUFSBILD

Restaurant- bzw. Hotelfachhelfer sind nicht nur als Hilfskräfte für die einfachen Arbeiten zuständig, sondern können auch eigenverantwortlich in den verschiedenen Bereichen des Hotels und des Restaurants tätig werden.

Sowohl als Unterstützung im Housekeeping, bei der täglichen Aufarbeitung der Hotelzimmer, als auch als qualifizierte rechte Hand in der Küche. Überall können Sie eingesetzt werden.

Selbstverständlich werden auch beim Service im Restaurant fachlich gut ausgebildete Kräfte stets gesucht und benötigt.

Alle Aufgabenfelder schließen eine Vielzahl von Unternehmensarten ein: Sowohl im Hotel und Restaurant als auch im Motel, in der Cafeteria, der Kantine, dem Bistro, der Bar, der Brasserie und auch der Pension sind Fachhelfer ein wichtiger Bestandteil, welche einen reibungslosen Ablauf ermöglichen.



WIR ÜBER UNS

Sie werden von erfahrenen Trainern und Dozenten aus der freien Wirtschaft unterstützt.

Sie finden unser neu und modern ausgestattetes Bildungszentrum in Deggendorf in der Graflinger Str. 29 (2. Etage) beim REWE, außerdem unsere Dependence in der Graflinger Str. 19.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag von 8.00 - 16.30 Uhr
Freitag von 8.00 - 14.00 Uhr

KONTAKT

Graflinger Str. 29
94469 Deggendorf
Tel.: 0991 / 38 31 31 06
Fax: 0991 / 32 09 08 68
E-Mail: info@isa-bildung.de



Restaurantfachhelfer Hotelfachhelfer



R
O
K
I
S

ROOM KITCHEN SERVICE

6 Monate
Vollzeit in Deggendorf

EINSATZGEBIETE

Etage (Housekeeping)
Room Service
Küche
Buffet
Bankett
Bar
Service
Rezeption

UNTERRICHTSZEITEN

Montag	08.00 - 16.15 Uhr
Dienstag	08.00 - 16.15 Uhr
Mittwoch	08.00 - 16.15 Uhr
Donnerstag	08.00 - 15.30 Uhr
Freitag	08.00 - 12.15 Uhr

UNSERE KURSTERMINE

nach Vereinbarung

ZIELGRUPPE

Diese Qualifizierung ist für Arbeitssuchende konzipiert, welche gerne in der Gastronomie arbeiten möchten. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich. Teilnehmer/innen mit Migrationshintergrund bekommen eine berufsspezifische Sprachförderung.

KOSTEN

Die Kosten dieser Qualifizierung können ggf. von der Agentur für Arbeit oder dem Jobcenter in voller Höhe mit einem Bildungsgutschein getragen werden.

Diese Qualifizierung beinhaltet 2 Praktika mit einer Dauer von je 3 Wochen. In dieser Zeit wird der praktische Umgang mit Kochutensilien und Produkten, aber auch mit den Kollegen der unterschiedlichen Berufsgruppen und den Gästen trainiert.

ABSCHLUSS

Sie absolvieren eine schriftliche sowie praktische Prüfung und erhalten nach erfolgreicher Teilnahme ein Zertifikat der ISA GmbH. Zusätzlich schließen Sie diese Maßnahme mit der Prüfung telc Deutsch A2-B1 ab.

INHALTE

Sprachförderung
Berufsgruppen
Kennzeichnungen
Hygiene und Lagerung
Wirtschaftlichkeit
Ernährungslehre
Getränkkunde
Barkunde
Servieren, Einsetzen, Vorlegen
Tischwäsche
Eindecken
Muse en plase
Arbeitsweisen in der Küche
Kalkulation
Küchenfranzösisch
Fachbegriffe
Room Service u.v.m.

