

Allgemeine Informationen

Zugangsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss oder abgeschlossene Berufsausbildung
- Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

Abschluss

Die 21-monatige Ausbildung endet mit einer Abschlussprüfung vor der Industrie- und Handelskammer zu Lübeck.

Unterrichtszeiten

Montag bis Freitag von 8:00 bis 15:00 Uhr
(Ausnahmen: geplante schulische Sonderveranstaltungen).

Kosten

Die monatlichen Lehrgangskosten inkl. Arbeitskleidung und Lernmittel können auf Antrag und bei Erfüllung entsprechender Fördervoraussetzungen vom Jobcenter Lübeck übernommen werden.

Teilnehmerplätze

Es stehen maximal 35 Plätze zur Verfügung.



Ansprechpartnerin

Vera Szkucik

Fon 0451 5040-401 • Fax 0451 5040-220

v.szkucik@grone.de

Anschrift

Grone-Bildungszentren Schleswig-Holstein GmbH – gemeinnützig

Am Flugplatz 4, Geb. 37

23560 Lübeck



Sie erreichen uns vom Lübecker Hauptbahnhof mit der Buslinie 6, Station „Schanzenbergweg“. Für Teilnehmer mit eigenem PKW stehen Parkplätze in ausreichender Anzahl zur Verfügung.

www.grone.de/luebeck

Grone

WISSEN, DAS SIE WEITERBRINGT

Zertifiziert nach
DIN EN ISO 9001:2008

Zertifiziert nach AZWV

UMSCHULUNG

Gastronomie/Hotellerie



Dienstleistungsberufe mit Zukunft

- Hotelfachfrau/-mann EPZ.05.04.M.341
- Fachkraft im Gastgewerbe EPZ.05.04.M.339
- Koch/Köchin EPZ.05.04.M.340
- Restaurantfrau/-mann EPZ.05.04.M.342

Grone-Bildungszentren Schleswig-Holstein
GmbH – gemeinnützig –

EIN UNTERNEHMEN DER STIFTUNG GRONE-SCHULE



STAND: MÄRZ 2013

Das beste Rezept für eine berufliche Zukunft: Umschulung im Gastgewerbe

Das Gastgewerbe bietet eine Vielzahl von Beschäftigungsmöglichkeiten – vom klassischen Restaurant über die Gemeinschaftsverpflegung bis zur System- und Sternegastronomie, von der Frühstückspension über das Ferien- und das Tagungs- bis zum Luxushotel. Grone bildet seit 1986 in der Gastronomie und Hotellerie aus. Wir kooperieren

dabei mit Partnern in gastronomischen Unternehmen, dem deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA), dem Verband der Köche Deutschlands sowie den Agenturen für Arbeit und den Jobcentern. Branchenkenntnis und ein gewachsenes Kontaktnetz machen uns zu einem starken Partner für den regionalen Arbeitsmarkt.

16 Plätze



Restaurantfachleute / Fachkräfte im Gastgewerbe „Service“...

... bedienen und betreuen Gäste, arbeiten im Restaurant, am Buffet und in der Bar. Sie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und Speisen, sie erstellen Rechnungen und kassieren. Die Planung und Ausrichtung von Veranstaltungen, Tagungen und Festlichkeiten sind ein weiterer Schwerpunkt dieses abwechslungsreichen Berufs.

Ausbildungsinhalte

- Service-, Speisen- und Getränkekunde
- Speisen und Getränke servieren
- Serviceabläufe organisieren
- Raum- und Tischdekoration
- Angebote gestalten
- Abrechnungssysteme einsetzen



16 Plätze



Köchinnen und Köche Fachkraft im Gastgewerbe „Küche“

Als Köchin/Koch steht einem die Welt offen. „Dort, wo andere Urlaub machen!“. Ob auf einem Segler oder Luxusliner rund um die Welt, auf einer Insel im Indischen Ozean oder auch in einem Landgasthof – die Möglichkeiten nach der Ausbildung sind unendlich vielseitig.

Richtungsweisend ist letztendlich das Einfühlungsvermögen in andere Kulturen und Gewohnheiten sowie das Interesse, kreativ Ideen umzusetzen, Trends zu erkennen, künstlerisch gestalten („das Auge isst mit!“). Jeder muss für sich entscheiden, welche Zielgruppe er mit seinem Können ansprechen möchte: Gutbürgerliche Küche, Gourmetküche und nach Sternen greifen, exotische und regionale Gerichte oder für den schnellen Gast die Systemgastronomie sowie die Erlebnisgastronomie (z.B. „Cirque du Soleil“).

Ausbildungsinhalte

- Nahrungsmittel herstellen und zubereiten
- Professionelle Küchentechniken
- Ernährungslehre
- Hygienevorschriften
- Produkte präsentieren
- Gäste beraten



16 Plätze



Hotelfachleute

Das Berufsbild der/des Hotelfachfrau/-mannes zeichnet sich durch kreative und abwechslungsreiche Tätigkeiten in allen Abteilungen eines Hotels aus, angefangen von Prospekten und Werbemaßnahmen, Dekorationen für Festlichkeiten über Gästebetreuung im Hotel und Restaurant bis zu Organisationsaufgaben und vielem mehr.

Gute Umgangsformen und Fremdsprachenkenntnisse unterstützen den Umgang mit Gästen, sowie Beratung und Verkauf. Durch die Möglichkeit der Spezialisierung in verschiedenen Bereichen gibt es sehr gute Aufstiegsmöglichkeiten (z. B. Ausbildereignung, Meister, Sommelier, Empfangsleitung, F & B Management/Verkauf, House-keeping etc.).

Durch den Wechsel in andere Betriebe, auch im Ausland, besteht die Möglichkeit, viele unterschiedliche Menschen, Länder und deren Kulturen kennen zu lernen.

Ausbildungsinhalte

- Service am Gast und Beratung
- Gasträume herrichten
- Angebots- und Verkaufsgespräche führen
- Veranstaltungsplanung und -durchführung
- Rezeption
- Personaleinsatz planen, Warenwirtschaft