

Servicekraft HoGa (m/w/d) - Hotel und Gaststätten



Ziel

Nach erfolgreichem Abschluss der Weiterbildung sind Sie befähigt, im Gastgewerbe, in Cateringfirmen, in Alten- und Pflegeheimen sowie Großküchen eine Arbeit aufzunehmen. Sie erwerben Fähigkeiten und Fertigkeiten, welche Teil des neugeordneten Ausbildungsberufes Fachkraft für Gastronomie (m/w/d) und Hotelfachfrau/-mann sind und können auf diesem Gebiet unter Anleitung eingesetzt werden. Sie erlernen einfache Arbeitstechniken im Küchenbereich, das Anwenden der Hygienegrundsätze, das Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern des Arbeitsbereiches, den Umgang mit Gästen, Grundfertigkeiten im Servicebereich und Housekeeping, in der Reinigung sowie das Anwenden von Maßnahmen des Arbeitsschutzes und der Arbeitssicherheit.

Inhalte

- Fertigkeiten im Küchenbereich, Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- Arbeitsplanung
- Umgang mit Gästen, Servicebereich
- Hygiene, Warenwirtschaft
- Reinigungsarbeiten
- Housekeeping

Fachtheorie in folgenden Komplexen:

- Sicherheit und Gesundheitsschutz
- Umweltschutz
- Hygiene
- Umgang mit Gästen
- einfache Serviceaufgaben

Abschluss

Nach erfolgreichem Abschluss erhalten Sie ein aussagefähiges Grone-Zertifikat.

Beginn

individueller Einstieg möglich

Dauer

880 Stunden (110 Tage)
davon 240 Stunden (30 Tage) Praktikum

Unterricht

8.00 Uhr – 15.15 Uhr (Theorie)
7.15 Uhr – 15.45 Uhr (Fachpraxis)

Voraussetzung

Interesse an einer Tätigkeit im Gastgewerbe sowie dem Umgang mit Gästen und der Zubereitung von Speisen.

Fragen Sie Ihre/n Vermittler/in nach einem Bildungsgutschein (BGS)!

Ihre Ansprechpartnerin

Frau Franziska Kaufmann
Fon 03621 39821110
Fax 03621 39821114
f.kaufmann@grone.de

Beratung und Anmeldung

Grone-Bildungszentren Thüringen GmbH – gemeinnützig –
Standort Gotha
Südstr. 15 · 99867 Gotha



Grone-Bildungszentren Thüringen GmbH – gemeinnützig –

EIN UNTERNEHMEN DER STIFTUNG GRONE-SCHULE



www.grone.de/thueringen