

HoGa Weiterbildungsbausteine

Anspruchsvoller Service im Restaurant (Modul 7)

Termin: auf Anfrage
montags bis freitags 07.30 - 15.00 Uhr

Dauer: 8 Wochen / 40 Tage / 320 U.-Stunden

Zugangsvoraussetzungen:

- abgeschlossene Berufsausbildung im benannten Berufsbereich **oder**
- keine oder zu wenige Kenntnisse im benannten Berufsbereich **oder**
- einschlägige Berufserfahrung **oder**
- Quereinsteiger SGB III- / SGB II-Kunden **oder**
- Beruflicher Wiedereinstieg

Inhalt:

- Feststellung Grundlagen
- Klassifizierungen im Restaurant / Gästekreis
- Servierarten und Methoden
- Menükunde
- Präsentation und Service von Speisen und Getränken
- Informations- und Kommunikationstechniken aufgabenorientiert einsetzen;
- Umgang mit Reklamationen
- Arbeitsplatz vorbereiten
- Marketing
Marketingkonzept, -ziele, -strategien
Werbemittel
Verkaufsförderung
- Organisationspläne und Hilfsmittel erarbeiten
- Tischdekoration (themen- u. anlassbezogen)
- Serviceablauf gehobene Gastronomie
- Englischer u. Französischer Service
- Planen einer Veranstaltung
Menüvorschläge
korrespondierende Getränke
Bankettvereinbarung
Checkliste Serviceablauf und benötigte Arbeitsmittel
Saal- und Raumplan

Teilnehmerzahl max.: 8

Vertragsbedingungen: Schulungsvertrag (BZG)

**Fachliteratur /
Berufsbekleidung:** Wir stellen leihweise alle benötigten Lehr- und Arbeitsmittel zur Verfügung.

Abschluss: Trägerzertifikat

Kosten: auf Anfrage

Förderung: Nach den Rechtsgrundlagen SGB II und SGB III möglich. (Bildungsgutschein)

Kontakt: BZG Ostharz gGmbH, Bergstraße 1 a, 06484 Quedlinburg
Telefon: 0 39 46 / 77 33 – 0 e-Mail: info@BZG-Quedlinburg.de

KURSnet:
12682820

HZA Maßnahme-Nr.
10285/7

HZA Zertifikat
1005903

HZA Gültigkeit
30.03.2022 – 29.03.2025