

## Berufsbezogene Sprachkenntnisse im HoGa-Bereich (Modul 18)

**Termin:** auf Anfrage  
Montag – Freitag 07.30 – 15.00 Uhr

**Dauer:** 12 Wochen / 60 Tage / 480 Stunden

### Zugangsvoraussetzungen:

- SGB III- / SGB II-Kunden
- mit Migrationshintergrund
- keine oder geringe Kenntnisse im HoGa-Bereich

<b>Inhalt:</b>		
<b>Vorstellung und Bewerbungspraxis</b> Begrüßung, Vorstellen der eigenen Person; Lebenslauf, Bewerbungsgespräche, Bewerbungsunterlagen aktualisieren		<b>20 U-Std</b>
<b>Organisation an der Rezeption</b> Check-in/Check-Out durchführen, Begrüßung, Verabschiedung von Gästen; Anfragen, Reservierungen und Stornierungen schriftlich und telefonisch erfassen; Meldebescheinigung, Gastbriefe und Hotelrechnungen erstellen; Werbebriefe und Angebote an Stammgäste erarbeiten; Hausbeschreibung, Wegbeschreibung, Stadtplan, Fahrplan erklären; Sehenswürdigkeiten der Region kennen; Veranstaltungen erklären und planen; Gästefragebogen, Reklamationen bearbeiten; Gesetzliche Bestimmungen wie Dienstrecht, Pfandrecht kennenlernen; Deutsche Hotelklassifizierung, Zimmerkategorien		<b>160 U-Std</b>
<b>Organisation Frühstücksservice</b> Verschiedene Frühstücksarten und entsprechende spezifische Produkte kennen, Aufbau und Voraussetzungen Frühstücksbüfett ( räumlich, technisch, hygienisch, personell, Berücksichtigung von Warmhaltung und Kühlung von Speisen); Bestandteile Frühstücksgedeck kennen und eindecken, Frühstückskarte lesen und erklären; Backwaren, Brotaufstriche, Aufschnitte, Cerealien, Eierspeisen kennen und anbieten können; Kalt- und Heißgetränke benennen		<b>40 U-Std.</b>
<b>Organisation im Restaurant</b> Serviceablauf, Begrüßung der Gäste, Anbieten der Plätze/ Tische, Verkaufsgespräche; Speisekarte, Getränkekarte kennen und erklären können; Speisen: Zubereitung, Inhaltsstoffe, Rohstoffe kennen; Getränkeempfehlung zu den Speisen; Wünsche erfragen, Sonderwünsche ermitteln; Umgang mit Reklamationen; Rechnung erstellen, Abrechnung bei den Gästen, Verabschiedung; Die Bar: Getränkekunde, Gläserkunde, Rezepturen von Cocktails		<b>80 U-Std.</b>
<b>Organisation in der Küche</b> Hygieneregeln- und gesetzliche Bestimmungen erlernen; Schädlinge benennen; Lebensmittelhygiene und -verderb beachten; Allergene kennen; Garverfahren und -unterschiede erlernen, Kocheigenschaften, Garungsarten, Rohstoffe; Arbeitsmittel und technische Geräte; Zubereitungsarten von Kartoffeln und Zuordnung von Gerichten mit und ohne Soßenanteil; Zubereitung von Vorspeisen, Soßen, Suppen, Fisch, Schlachtfleisch, Gemüse, Käse, Desserts; Gäste beraten und Verkaufsgespräche führen können; Menüvorschläge erarbeiten unter Berücksichtigung Kostenrahmen, Jahreszeit, Gästekreis; Kalkulieren von Preisen		<b>100 U-Std</b>
<b>Organisation im Housekeeping</b> Reinigungsarten und Unterschiede kennenlernen; Verwendung von Reinigungsmitteln, Gebrauchsanweisung, Dosierung, Arbeitsgeräte; Gefahrenstoffe und -Symbole, Sicherheitsdatenblätter lesen können; Behandlung verschiedener Materialien, Zuordnung passender Reinigungsmittel; An- und Abreiselisten lesen und verstehen; Bettwäschewechsel, Minibar auffüllen, Gastwünsche		<b>40 U-Std</b>
<b>Organisation im Lager, Magazin</b> Fachrechnen: Lagerbestand, Lagerdauer, Meldebestand; Einkauf: Angebotsvergleiche, Sonderangebote, Bezugsquellen; Warenannahme: Prüfung Art, Qualität, Menge, Gewicht, Preis, Vergleich mit Lieferschein; Erfassung in Wareneingangsdateri, Umgang mit Reklamationen; Arten der Lagerverfahren: Trockenlager, Kühllager, Gefrierlager; MHD-Kontrolle, Führen von MHD-Listen, Lebensmittelhygiene; Führen der Lagerkartei, Erfassen von Warenentnahmen; Warenanforderungen lesen und verstehen, Kommissionierung der Ware		<b>40 U-Std</b>



<b>Teilnehmerzahl:</b>	max. 12
<b>Vertragsbedingungen:</b>	Schulungsvertrag
<b>Fachliteratur / Berufsbekleidung:</b>	Wir stellen leihweise alle benötigten Lehr- und Arbeitsmaterialien zur Verfügung.
<b>Abschluss:</b>	Teilnahmebestätigung des Trägers
<b>Kosten:</b>	auf Anfrage
<b>Förderung:</b>	Nach den Rechtsgrundlagen SGB II und SGB III möglich (Bildungsgutschein)
<b>Kontakt:</b>	BZG Ostharz gGmbH, Bergstraße 1 a, 06484 Quedlinburg Telefon: 0 39 46 / 77 33 – 0      Mail: info@BZG-Quedlinburg.de

KURSnet:	HZA Maßnahme-Nr.	HZA Zertifikat	HZA Gültigkeit
14618758	10285/18	1005903	30.03.2022 – 29.03.2025