

## 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:** 2.451,20 €

**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