

Ausbildungsdauer

■ 2 Jahre, nach § 4 BBIG

Voraussetzungen

- ▲ Überwiegend stehende Tätigkeit
- Körperlich voll belastbar
- ▲ Gepflegtes Aussehen, sauber ordentlich
- Flexibel, selbständig und wendig
- Teamfähig, gutes Sozialverhalten
- Genauigkeit und Schnelligkeit
- ▲ Kontaktfreudig, anpassungsfähig
- Selbstsicheres Auftreten, Kommunikationsfähigkeit
- Grundkenntnisse in Mathematik und Englisch

Ausbildungsinhalte

- ▲ Einfache Gerichte der kalten und warmen Küche
- Frühstücks- und Kaffeeküche vor-/zubereiten und betreuen
- Lagerhaltung, Werbung, Büroorganisation
- Vorbereitungsarbeiten:

Tische u. Getränke eindecken, Bestecke und Gläser polieren, Servietten falten, Wäsche auflegen und auffüllen, Reinigungsarbeiten

- Bonierungsarten kennen
- ✓ Gäste begrüßen, abrechnen und verabschieden
- Speisen servieren, abräumen, Banketts, reinigen und pflegen von Gasträumen und Geräten,
 Wäsche pflegen und lagern

▲ Fachkraft im Gastgewerbe

Zwischenprüfung

Nach dem 1. Ausbildungsjahr (Praxis und Theorie)

Abschlussprüfung

Vor der Industrie- und Handelskammer Nürnberg für Mittelfranken am Ende des 2. Ausbildungsjahres

Theorie:

- Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
- Warenwirtschaft
- Wirtschafts- und Sozialkunde

Praxis:

- Komplexe Prüfungsaufgabe nach Wahl des Prüflings mit Prüfungsgespräch
- ✓ Herstellen und Anrichten einfacher Speisen
- Präsentieren und Servieren von Speisen und Getränken
- → Herrichten eines Gastraumes

Beruf

Einsatzmöglichkeit z.B. Hotels, Gaststätten, Restaurants, Pensionen, Tagungshäuser, Partyservice

Unser schulisches Angebot

- Verzahnung von theoretischem und praktischem Unterricht
- Unterricht in kleinen Klassen
- Zwei Berufsschultage
- Individueller Förderunterricht
- Lehrkräfte, die langjährige Erfahrung mit Lernförderung bei Jugendlichen und jungen Erwachsenen haben

Informieren Sie sich jetzt! ALFRED-WELKER-BERUFSSCHULE

Muggenhoferstraße 105 90429 Nürnberg

Telefon 0911-3235-300 Fax 0911-3235-399

E-Mail alfred-welker-berufsschule@bezirk-mittelfranken.de

Besuchen Sie unsere Internetseite www.alfred-welker-berufsschule.de







Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union