



Teilqualifikationen 2 – 6 *für Fachkraft im Gastgewerbe*

mit individuellem Einstieg

Maßnahmeträger:	ZAL Zentrum Aus- und Weiterbildung GmbH Ludwigsfelde-Luckenwalde
Maßnahmeort:	14974 Ludwigsfelde, Struveweg 50 / Haus 57
Maßnahmenummer:	039 / 000 / 19
Lehrgangsdauer:	1,5 - 4 Monate (zzgl. Praktikum)
Zugangsvoraussetzungen:	Persönliche, körperliche und gesundheitliche Eignung
Bildungsinhalte:	Küche, Service Warenwirtschaft Wirtschaftsdienst Gästebetreuung, Verkaufsförderung, Organisation
Tätigkeitsbereiche:	in gastronomischen Betrieben, z.B. Cafés, Restaurants, Kantinen oder Cateringfirmen in der Hotellerie und Freizeitwirtschaft im Gesundheitswesen, z.B. in Rehabilitationskliniken mit Restaurantbereich in Einzelhandelsunternehmen mit angeschlossener Gastronomie
Abschluss:	in jeder Teilqualifikation interne theoretische und praktische Kompetenzfeststellung, Zertifikatsabschluss für die Teilqualifikation
Kosten:	Bei Erfüllung der persönlichen Voraussetzungen können die Maßnahmekosten von der Agentur für Arbeit / Jobcenter mit Bildungsgutschein übernommen werden.
Neugierig? Interessiert?	Wir beraten Sie gern in unseren Bildungsstätten des ZAL Montag bis Freitag von 08:00 bis 16:00 Uhr Info-Telefon: 03378 / 853-811

Qualifizierungsmaßnahme zum/zur
Fachkraft im Gastgewerbe
Teilqualifikationen 2 - 6



Maßnahme-Nr.: 039 / 000 / 19

Name: _____ Vorname: _____ von: _____ bis: _____

Nr.	Bezeichnung	Tage	Teilnahme
1	TQ 2 - Küche Speisenzubereitung vorbereiten und bereitstellen Arbeitstechniken und Garverfahren vor- und zubereiten Buffets und Stationen vorbereiten	60	
	Praktikum	20	
2	TQ 3 - Service persönliches Erscheinungsbild und ihr Verhalten gegenüber Gästen Gäste über betriebliche Produkte und Dienstleistungen informieren Bearbeitung von Beschwerden und Reklamationen	80	
	Praktikum	20	
3	TQ 4 - Warenwirtschaft betriebliche Lagerhaltung Bedarfsermittlung und Warenbestellung Ware einlagern und pflegen	30	
	Praktikum	10	
4	TQ 5 - Wirtschaftsdienst Reinigen und Pflegen von Gasträumen Reinigungs- und Pflegemittel Gasträume anlassbezogen herrichten und Endkontrolle mittels Checkliste durchführen	30	
	Praktikum	10	
5	TQ 6 - Gästebetreuung, Verkaufsförderung, Organisation Planung, Organisation und Durchführung von Sonderveranstaltungen Werbung und Verkaufsförderung betriebliche administrative Arbeiten	60	
	Praktikum	20	
Gesamt:			