



JUGENDWERK LANDAU

Queichheimer Hauptstr. 231
76829 Landau

Berufliche Bildung und Integration
Tel.: 06341/984-1601
Fax: 06341/984-4603

ANSPRECHPARTNER

Ausbildungsleitung

Jens Bechtold

Tel.: 06341/984-1682

E-Mail:

jens.bechtold@jugendwerk-st-josef.de

TEILNAHME

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an die zuständige Agentur für Arbeit, die über eine Förderung entscheidet

INFORMATIONEN

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website

www.jugendwerk-st-josef.de



Zugelassener Träger nach AZAV
(Akkreditierungs- und
Zulassungsverordnung) § 178 SGB III

Stand: 01.09.2016

Fachkraft im Gastgewerbe



Berufsbildende Schule

Der Unterricht findet in der privaten, staatlich anerkannten Berufsschule im Jugendwerk Landau statt.

Betriebliche Ausbildungsphasen

ergänzen die praktische Ausbildung.

Unterstützung

Die Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten erfolgt in kleinen Lerngruppen und wird im Service, in unserer Bäckerei und Küche sowie in Kooperation mit Hotels und Gaststätten durchgeführt.

Unterstützt werden Sie durch sozialpädagogische Begleitung, Stütz- und Förderunterricht und qualifizierte Fachdienste.

Prüfungen

Die Prüfungen werden vor dem zuständigen Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer für die Pfalz (IHK) abgelegt:

- Zwischenprüfung nach dem ersten Ausbildungsjahr
- Abschlussprüfung zum Ende der Ausbildung

Beschäftigungsmöglichkeiten im Anschluss

Als Fachkraft im Gastgewerbe arbeiten Sie hauptsächlich in der Gastronomie, z.B. in Cafés, Restaurants und Kantinenbetrieben, sowie bei Caterern. Ebenso besteht die Möglichkeit zur Beschäftigung in Hotels, Jugendherbergen oder Ferienzentren.

Berufsbezeichnung

Fachkraft im Gastgewerbe ist ein staatlich anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Ausbildungsdauer

2 Jahre Regelausbildungszeit.

Interessen und Fähigkeiten

Wenn Sie Interesse daran haben, andere Menschen zu beraten und gerne organisatorisch tätig sind, dann sind Sie hier genau richtig.

Wichtig sind ein gutes Handgeschick und eine gute Merkfähigkeit.

Ausbildungsinhalte u. a.

- Umgang mit Gästen
- Beratung und Verkauf
- Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- Arbeitsplanung
- Umwelt und Arbeitsschutz
- Herstellung und Präsentation von einfachen Gerichten
- Bereitstellung und Ausgabe am Getränkebüfett
- Warenwirtschaft
- Warenannahme
- Lagerung
- Bestandskontrolle
- Bereitstellung und Pflege von Gästerräumen