

DUALE AUSBILDUNG RESTAURANT- FACHLEUTE



Sie sind Feuer und Flamme für die Gastronomie?

Dann ist der Beruf Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann garantiert das Richtige für Sie!

Sie kümmern sich um die Erfahrung der Gäste in der Gastronomie. Sie bereiten die Gasträume vor und decken und dekorieren Tische, begrüßen die Gäste, beraten sie bei der Auswahl von Speisen und Getränken und nehmen Bestellungen auf. Sie servieren das Speisen und Getränke und stellen Rechnung aus und kassieren. Außerdem bereiten sie besondere Veranstaltungen wie Hochzeiten oder Bankette vor und sorgen für einen reibungslosen Ablauf.

VORAUSSETZUNGEN

Die schulischen Voraussetzungen für eine Ausbildung zur Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann ist der Hauptschulabschluss oder die mittlere Reife.

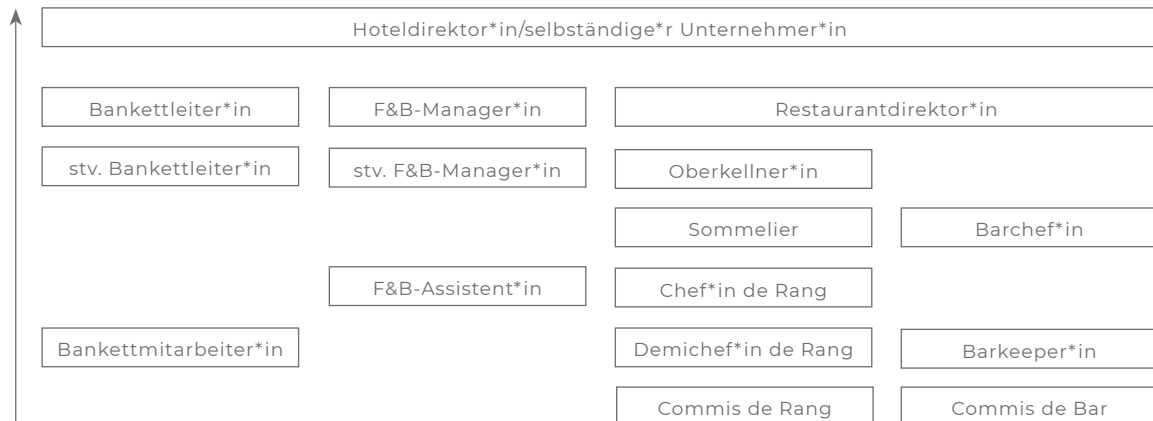
ABSCHLUSS UND PERSPEKTIVEN

Nach erfolgreich abgeschlossener Prüfung sind Sie Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann (IHK).

Bei erfolgreichem Berufsabschluss kann Ihnen unter bestimmten Bedingungen der Mittlere Bildungsabschluss zuerkannt werden.

Ihnen stehen dann im Gastronomiebetrieb viele verschiedene Bereiche und Aufstiegsmöglichkeiten zur Verfügung.

DUALE AUSBILDUNG RESTAURANTFACHLEUTE



Auch Weiterbildungen zu z. B. folgenden Berufen sind möglich:

- » Restaurantmeister/-in (IHK)
- » Fachwirt/-in im Gastgewerbe (IHK)
- » Sommelier
- » Barmixer/-in
- » Barmeister/-in
- » Staatlich geprüfter Betriebswirt oder Gastronom (Hotelfachschule)
- » Hochschulstudium (z.B. Hotel- und Gastronomiemanagement)

DAUER

Der Bildungsgang dauert insgesamt drei Schuljahre an den Lernorten Betrieb und Berufsschule. Der Unterricht am Berufskolleg erfolgt im Blockunterricht.

SCHWERPUNKTE DER AUSBILDUNG

BERUFSÜBERGREIFENDE FÄCHER

- » Politik/Gesellschaftslehre
- » Deutsch/Kommunikation
- » Sport und Gesundheitsförderung
- » Religionslehre

DUALE AUSBILDUNG RESTAURANTFACHLEUTE

BERUFSBEZOGENE FÄCHER

- » Produktentwicklung und -pflege
- » Gastorientierung
- » Betriebsführung
- » Wirtschafts- und Betriebslehre
- » Englisch

DIFFERENZIERUNGSBEREICH

- » Fachpraktische Übungen
- » EDV-Unterricht

BESONDERHEITEN

Wir bieten in Zusammenarbeit mit der IHK Köln die Möglichkeiten eines Auslandspraktikums im Rahmen des Erasmus+ Programms.

INTERESSANTE LINKS

Hier gelang man zum Berufenet-Steckbrief „Restaurantfachleute“.

KOSTEN

Die Ausbildung ist kostenfrei. Sie leisten überschaubare Kosten an Verbrauchsmaterial/ Fachbücher.

Sie erhalten in jedem Ausbildungsjahr ein Ausbildungsgehalt nach Tarifvertrag für Auszubildende im Gaststätten- und Hotelgewerbe in NRW, das der Ausbildungsbetrieb Ihnen zahlt.

ANSPRECHPARTNERIN

Eva-Maria Klein-Tabert

restaurantfachleute@bkgl.nrw.schule



BERUFSKOLLEG BERGISCH GLADBACH

Bensberger Str. 140
51469 Bergisch Gladbach