

Helfer im Gastgewerbe

Dauer der Ausbildung: 2 Jahre

Aufnahmevoraussetzung: Abschluss der Schule mit dem sonderpädagogischen Schwerpunkt „Lernen“

Organisation/Ablauf:

Die Ausbildung erfolgt wöchentlich in den Lernorten Berufsschule und Betrieb oder Bildungsträger. Der Unterricht teilt sich in drei Tage Praxis in der Ausbildungsstätte und zwei Tage Besuch des Oberstufenzentrums.

Der Unterricht findet in kleinen Klassen statt, um die Auszubildenden individuell fördern zu können. Um weite Schulwege zu vermeiden, steht ein Wohnheim zur Verfügung.

Einsatzbereiche:

Helfer/innen im Gastgewerbe übernehmen Aufgaben im Restaurantservice, am Büfett, in der Küche oder im Etagedienst bzw. Zimmerservice.

In gastronomischen Betrieben helfen sie in der Küche beim Vor- und Zubereiten von Speisen mit und bedienen die Gäste. Des Weiteren sind sie für die Sauberkeit und den Zustand der Zimmer verantwortlich, d.h. sie reinigen diese, machen die Betten und dekorieren die Gasträume. Sie helfen bei der Vorbereitung des Frühstücksbüfetts, decken Tische, räumen sie auch wieder ab und sorgen für die Reinigung des Geschirrs sowie der Gläser und Bestecke. In größeren Betrieben arbeiten sie auch im Lager. Je nach Erfahrung und Kenntnissen können sie auch in Servicebereichen wie dem Empfang eingesetzt werden. Beschäftigung finden sie aber auch in Krankenhäusern, Sanatorien oder Ferienheimen.

Im Einzelnen lernt man:

Aneignung von fachlichen Kompetenzen

- Zubereiten von einfachen Gerichten der kalten Küche
- Anrichten kalter Platten
- Herstellen von Aufgussgetränken
- Ausschanken von gebräuchlichen Getränken
- Vorbereiten im Service
- Dekorieren von Tafeln
- Servieren im Restaurant
- Herrichten von Gästezimmern
- Bedienen und Instandhalten der Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände
- Reinigen und Pflege der Räume und ihrer Einrichtungen
- Reinigung und Pflege der Wäsche
- Arbeiten im Lager

Aneignung von berufsübergreifenden Kompetenzen

- Teamfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Kommunikationsfähigkeit
- Handlungskompetenz
- Urteils- und Reflexionsfähigkeit
- Lern- und Arbeitsstrategien

Prüfungen

schriftlich: Warenwirtschaft, Wirtschaft- und Sozialkunde und Technologie (Arbeiten in der Küche und Arbeiten im Service)

praktisch: Servieren von Speisen und Getränken
Eindecken festlicher Tische
Zubereiten einfacher Speisen
Kenntnisse und Fertigkeiten im Hausdamenbereich

Bei Übergabe eines Abschlusszeugnisses wird die erweiterte Berufsbildungsreife anerkannt.

OSZ 2 Spree-Neiße Abteilung Gastgewerbe Haus 2 Makarenkostr. 8/9 03050 Cottbus Tel. 0355 86694-34048 Fax 0355 86694-34090 Abteilungsleitung: Herr J. Fischer Email: j.fischer@osz2spn.de Homepage: www.osz2spn.de	Industrie- und Handelskammer Cottbus Goethestraße 1 03046 Cottbus Telefon: 0355 365-0 Fax: 0355 365-266
--	---