

Restaurantfachmann/-frau

Dauer der Ausbildung: 3 Jahre

Organisation/Ablauf:

Die Ausbildung erfolgt in der Berufsschule und in einem gastronomischen Betrieb im Blockunterricht. Zwei Wochen im Betrieb und eine Woche im Oberstufenzentrum.

Einsatzbereiche:

Die Ausbildung als Restaurantfachmann/-frau ermöglicht einen erfolgreichen Start für eine Berufslaufbahn in der Gastronomie. Als Aufstiegsmöglichkeiten bieten sich die Meisterausbildung oder der Besuch einer Hotelfachschule an. Die Ausbildereignungsprüfung bietet jungen Fachleuten die Möglichkeit, selbst junge Menschen auszubilden.

Ausbildungsfächer:

berufsbezogene Lernfelder: Arbeiten im Service und Verkauf
Arbeiten in der Küche
Arbeiten im Magazin
Arbeiten im Hausdamenbereich

Wahlpflichtangebot: Fachsprache Französisch
Marketing

berufsübergreifende Fächer: Deutsch
Wirtschafts- und Sozialkunde
Englisch/Französisch
Sport

Im Einzelnen lernt man u. a.:

- Herstellen von Aufgussgetränken und einfachen Mischgetränken
- Umgang mit Gästen
- Führen von Verkaufsgesprächen
- Gestaltung von Menükarten
- Arbeiten am Tisch des Gastes
- Bearbeitung von Reklamationen
- Rechtsvorschriften im Gastgewerbe
- Führen von Schriftverkehr

Abschlussprüfung:

schriftlich: Restaurantorganisation, Service, Wirtschafts- und Sozialkunde
praktisch: Planen des Service für eine Veranstaltung, Führen eines Gastgespräches, Servieren einer Menüfolge einschließlich korrespondierender Getränke

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
--	---