

# TQ – Fachkraft für Gastronomie

## Schwerpunkt Restaurantservice (m/w/d)

### Berufsabschlussorientierte Lernangebote für Menschen ohne anerkannten Berufsabschluss



Mit der Teilqualifizierung können Sie Schritt für Schritt in sechs Etappen den Berufsabschluss Fachkraft für Gastronomie mit dem Schwerpunkt Restaurantservice erreichen. Bei erfolgreicher Kompetenzfeststellung erhalten Sie nach jeder Etappe ein Zertifikat inklusive Kompetenzfeststellungsergebnis, das bundesweit anerkannt ist. Sie haben die Möglichkeit, sich zur Externenprüfung bei der zuständigen Kammer anzumelden und damit den Berufsabschluss zu erwerben.

Mit unseren Teilqualifizierungen in Hybridform<sup>1</sup> qualifizieren Sie sich in einem abwechslungsreichen Lernsetting und das Ganze betriebsnah. Theorie und Praxis sind eng miteinander verbunden. Der Unterricht erfolgt ausgewogen zum einen live via Internet und zum anderen im Präsenzunterricht. Sie wechseln zwischen selbständigem Lernen und Arbeiten im virtuellen Klassenzimmer und persönlichem Präsenzunterricht in einer unserer Niederlassungen. Unsere Dozent\*innen vermitteln fachtheoretische Inhalte in kleinen Sequenzen, kontrollieren den Lernfortschritt und stehen für Fragen zur Verfügung. Darin unterscheiden sich Präsenzunterricht und Online-Unterricht nicht. Zusätzliche Lernprozessbegleiter\*innen unterstützen Sie vor Ort.

#### Zugangsvoraussetzungen Fachkraft für Gastronomie (m/w/d) – Durchführung in Präsenz<sup>1</sup>

Mindestens Sprachniveau B1 (wünschenswert B2), hohe Lernmotivation und Konzentrationfähigkeit. Die Eignung wird in einem persönlichen Beratungsgespräch geprüft.

#### Übersicht

TQ 1:	<b>Grundlegende Arbeiten im Service</b>	Dauer <sup>2</sup>
<b>Starttermin:</b>		
<b>Inhalte:</b>	Die Lernenden kennen den Aufbau ihres Teams, beherrschen die Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen sowie den Gästen und wirken im Service mit. Sie kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Sie bereiten die Gast- und Wirtschaftsräume vor und nach und wählen die betriebsüblichen Bedarfs-gegenstände korrekt aus.	<b>Mindestens 15 Wochen (davon min. 4 Wochen im Betrieb)</b>
TQ 2:	<b>Grundlegende Arbeiten in der Küche</b>	Dauer <sup>2</sup>
<b>Starttermin:</b>		
<b>Inhalte:</b>	Die Lernenden kennen den Aufbau ihres Teams und beherrschen die Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen. Sie kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Sie bereiten einfache Gerichte zu.	<b>Mindestens 15 Wochen (davon min. 4 Wochen im Betrieb)</b>

TQ 3:	<b>Getränke ausschenken, anbieten und servieren</b>	Dauer <sup>2</sup>
<b>Starttermin:</b>		
<b>Inhalte:</b>	Die Lernenden kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Unter Berücksichtigung der Gästewünsche bieten die Lernenden Getränke an, stellen diese her und servieren sie. Die Lernenden bedienen die Kasse unter Beachtung der betrieblichen Kassieranweisungen und wickeln Zahlungen ab.	<b>Mindestens 13 Wochen (davon min. 3 Wochen im Betrieb)</b>
TQ 4:	<b>Arbeiten im À-la-carte-Restaurant</b>	Dauer <sup>2</sup>
<b>Starttermine:</b>		
<b>Inhalte:</b>	Die Lernenden bereiten Gasträume vor und nach und bearbeiten Reservierungen. Die Lernenden beherrschen den richtigen Umgang mit bestimmten Gästegruppen und Gästetypen. Sie empfangen und beraten Gäste, servieren Speisen und Getränke und wickeln Zahlungen ab.	<b>Mindestens 13 Wochen (davon min. 3 Wochen im Betrieb)</b>
TQ 5:	<b>Verkaufsfördernde Maßnahmen planen und umsetzen</b>	Dauer <sup>2</sup>
<b>Starttermine:</b>		
<b>Inhalte:</b>	Die Lernenden helfen bei der Erarbeitung und Umsetzung von verkaufsfördernden Maßnahmen mit. Die Lernenden informieren die Gäste über Aktionen und nutzen geeignete Werbemittel, Werbeträger und digitale Medien. Sie dekorieren themenbezogenen Tische, Tafeln und Räume.	<b>Mindestens 13 Wochen (davon min. 3 Wochen im Betrieb)</b>

<sup>1</sup> Der Unterricht erfolgt virtuell via Internet und in Präsenz. Sie wechseln demnach zwischen selbständigem Lernen und Arbeiten im virtuellen Klassenzimmer und persönlichem Präsenzunterricht.

<sup>2</sup> Die Dauer verlängert sich ggf., sofern Feiertage in den Modulzeitraum fallen bzw. Urlaub geplant wird.

## Ihr direkter Kontakt

Wenn Sie sich für die Teilqualifizierung im Detail interessieren, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular an uns: [www.etapp-teilqualifizierung.de/kontakt](http://www.etapp-teilqualifizierung.de/kontakt)