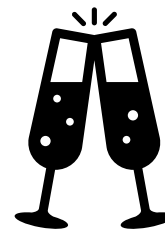


# TQ – Fachmann\*frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (m/w/d)

## Berufsabschlussorientierte Lernangebote für Menschen ohne anerkannten Berufsabschluss



Mit der Teilqualifizierung können Sie Schritt für Schritt in sechs Etappen den Berufsabschluss Fachmann\*frau für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie 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 Fachmann\*frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (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 Bedarfsgegenstände 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>

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung

UNTERSTÜTZT DURCH



UNTERSTÜTZT DURCH



TQ 3:	<b>Arbeiten an der Bar und am Getränkebuffet</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. Sie planen und organisieren die Bar und das Getränkebuffet und bereiten dieses anlassbezogen und gasterorientiert vor und nach. 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 18 Wochen (davon min. 5 Wochen im Betrieb)</b>
TQ 4:	<b>Arbeiten im À-la-carte-Restaurant und Koordination von Serviceabläufen</b>	Dauer <sup>2</sup>
<b>Starttermine:</b>		
<b>Inhalte:</b>	Die Lernenden planen und koordinieren den Serviceablauf und unterstützen bei der Umsetzung der verkaufsfördernden Maßnahmen. 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. Sie beherrschen das betriebliche Kassensystem, die Kassenabrechnung sowie Reklamation.	<b>Mindestens 18 Wochen (davon min. 5 Wochen im Betrieb)</b>
TQ 5:	<b>Spezielle Arbeiten am Tisch des Gastes und Führen von Mitarbeitenden</b>	Dauer <sup>2</sup>
<b>Starttermine:</b>		
<b>Inhalte:</b>	Die Lernenden füllen ihre Rolle als Gastgeber aus. Sie beraten Gäste intensiv zu Speisen und Getränken, beherrschen verschiedene Serviceformen und führen besondere Arbeiten am Tisch des Gastes durch. Die Lernenden leiten Mitarbeitende an und nehmen Führungsaufgaben wahr.	<b>Mindestens 19 Wochen (davon min. 6 Wochen im Betrieb)</b>
TQ 6:	<b>Veranstaltungen planen und durchführen</b>	Dauer <sup>2</sup>
<b>Starttermine:</b>		
<b>Inhalte:</b>	Die Lernenden konzipieren, organisieren nach Gästewünschen komplette Veranstaltungen, Tagungen und Banketts und führen diese durch. Sie planen den Personaleinsatz, leiten Mitarbeitende an und nehmen Führungsaufgaben wahr.	<b>Mindestens 19 Wochen (davon min. 6 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)