

# TQ – Hotelfachkraft (m/w/d)

## Berufsabschlussorientierte Lernangebote für Menschen ohne anerkannten Berufsabschluss



Die Teilqualifizierung Hotelfachkraft (m/w/d) eröffnet Teilnehmenden die Möglichkeit für Schritt, flexibel und in unterschiedlichen Modellen (z. B. TQdigital, TQplus, TQhybrid) in Voll- oder Teilzeit in **sechs Teilqualifikationen** (TQ) den Berufsabschluss zu erreichen. Bei erfolgreicher Kompetenzfeststellung erhalten die Teilnehmenden nach jeder TQ 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 qualifizieren sich Teilnehmende betriebsnah und in einem abwechslungsreichen Lernsetting. Theorie und Praxis sind eng miteinander verbunden. Der Unterricht erfolgt ausgewogen zwischen selbstständigem Arbeiten und theoretischem und fachpraktischem Unterricht. Dozierende vermitteln fachtheoretische Inhalte in kleinen Sequenzen, kontrollieren den Lernfortschritt und stehen neben einem qualifizierten Ausbildungsteam für Fragen zur Verfügung. Zusätzliche LernprozessbegleiterInnen unterstützen die Teilnehmenden vor Ort.

### Zugangsvoraussetzungen

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

### Übersicht

#### TQ 1 - Grundlegende Arbeiten im Service

|          |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                    |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Inhalte: | 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. | <b>Mindestens 15 Wochen<sup>1</sup></b><br><b>(davon mind. 1/3 im Unternehmen)</b> |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

#### TQ 2 - Grundlegende Arbeiten in der Küche

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                    |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Inhalte: | 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. Mit fachgerechter Arbeitsvorbereitung und Anwendung von Arbeits- und Zubereitungstechniken bereiten sie einfache Gerichte zu. | <b>Mindestens 15 Wochen<sup>1</sup></b><br><b>(davon mind. 1/3 im Unternehmen)</b> |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

#### TQ 3 - Arbeiten an der Rezeption und Verkaufen von Übernachtungen und Dienstleistungen

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                    |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Inhalte: | Die Lernenden beherrschen die Arbeitsschritte an der Rezeption für den Check-in und den Check-out. Sie empfangen und beraten die Gäste und nehmen Beschwerden entgegen. Sie bieten betriebliche Leistungen an, klären und kontrollieren Reservierungs- und Zahlungsmodalitäten. Die Lernenden planen und koordinieren die Arbeit in der Reservierung und am Empfang und beherrschen die betrieblichen Büroanwendungen. | <b>Mindestens 18 Wochen<sup>1</sup></b><br><b>(davon mind. 1/3 im Unternehmen)</b> |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

## TQ 4 - Wahrnehmen von Aufgaben im Housekeeping-Management und Führen von Mitarbeitenden

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                    |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Inhalte: | Die Lernenden planen die Arbeitsabläufe im Housekeeping, organisieren, kontrollieren und dokumentieren die Reinigung in den verschiedenen Bereichen im Betrieb. Die Lernenden erstellen Dienstpläne und wirken bei der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeiterschulungen mit. Sie leiten Mitarbeitende an und nehmen Führungsaufgaben wahr. | <b>Mindestens 19 Wochen<sup>1</sup></b><br><b>(davon mind. 1/3 im Unternehmen)</b> |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

## TQ 5 - Veranstaltungs- und F&B-Management

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                    |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Inhalte: | Die Lernenden organisieren Veranstaltungen. Sie bereiten diese vor und nach und führen sie in Abstimmung und Zusammenarbeit mit den anderen Bereichen durch. Sie führen Beratungs- und Verkaufsgespräche zu den betrieblichen Veranstaltungsangeboten, erstellen Verträge und Ablaufpläne. | <b>Mindestens 18 Wochen<sup>1</sup></b><br><b>(davon mind. 1/3 im Unternehmen)</b> |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

## TQ 6 - Channel- und Revenue-Management, Verkaufsförderung und Marketing

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                    |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Inhalte: | Die Lernenden nutzen das Channel- und Revenue-Management, vergleichen, analysieren und bewerten die Zimmerpreise und -kapazitäten. Sie steuern die Auslastung und Buchungen mithilfe der Vertriebskanäle. Die Lernenden leiten Bedarfe zur Verkaufsförderung und Kundenbindung ab und entwickeln Marketingmaßnahmen. | <b>Mindestens 19 Wochen<sup>1</sup></b><br><b>(davon mind. 1/3 im Unternehmen)</b> |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

<sup>1</sup> Die Dauer verlängert sich ggf. sofern Feiertage in den Modulzeitraum fallen bzw. Urlaub geplant wird. Die Angaben beziehen sich auf eine Vollzeitmaßnahme.

### 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)

