NEXIO Online Akademie GmbH

Abläufe und Warenkunde in der Hotellerie und Gastronomie

Hotel- & Gaststättengewerbe Grundlagen · Anbieter: NEXIO Online Akademie GmbH

FÖRDERUNG & KOSTEN

Kurspreis: 847 €

Förderfähig über: Bildungsgutschein

AZAV-zertifizierter Bildungsträger — Förderung durch die Agentur für Arbeit möglich

Kursdaten auf einen Blick

Durchführung	Online
Lernformat	Zeitgebunden
Dauer	2 Wochen in Vollzeit oder 4 Wochen in Teilzeit
Unterrichtssprache	Deutsch
Kursstart	Startet alle 2 Monate
Vorkenntnisse	Keine Vorerfahrung
Abschluss	Trägerinternes Zertifikat bzw. Teilnahmebescheinigung

Bildungsträger & Kontakt

NEXIO Online Akademie GmbH
Am Herrschaftsweiher 11, 67071 Ludwigshafen am Rhein
Telefon: 0800 100 87 34
E-Mail: beratung@nexio-akademie.de
Web: https://nexio-akademie.de

Kurs online ansehen

01 Kursbeschreibung

Du interessierst dich für einen Arbeitsplatz im Hotel- und Gastronomiebereich oder hast bereits erste Erfahrungen gesammelt? Super! Diese Weiterbildung vermittelt dir die wichtigsten Grundlagen rund um das Thema Service und Warenkunde. Dank des systematisch aufgebauten Moduls erwirbst du die grundlegenden theoretischen Kompetenzen schnell und unkompliziert. Neben Grundlagenwissen über Nahrungsmittel und Getränke erfährst du auch alles Nötige über Einrichtungsgegenstände, Tafelformen, Menükunde und Restaurantwäsche.

02 Lehrplan & Module

1. Grundlagen Nahrungsmittel und Getränke: Arten, Besonderheiten, Allergene

Du lernst die wichtigsten Gruppen von Lebensmitteln und Getränken sowie ihre Besonderheiten in Lagerung und Service kennen. Ebenso geht es um die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene und die korrekte Auskunft gegenüber Gästen.

2. Einrichtungsgegenstände und Tafelformen

Behandelt werden Tische, Stühle, Besteck, Gläser und Porzellan sowie deren fachgerechter Einsatz. Du lernst gängige Tafelformen für unterschiedliche Anlässe zu planen und aufzubauen.

3. Restaurantwäsche: Wäschearten, Serviettenformen

Du lernst die verschiedenen Arten von Tisch- und Servicewäsche sowie ihren Einsatz und ihre Pflege kennen. Außerdem übst Du klassische Serviettenformen für das Eindecken.

4. Menükunde: Aufbau, Ablauf, Servicearten

Du erfährst, wie ein Menü aufgebaut ist und in welcher Reihenfolge Gänge serviert werden. Servierarten wie Teller-, Plattenservice und Buffet sowie die passenden Abläufe im Service stehen im Mittelpunkt.

03 Enthaltene Zertifikate

Trägerzertifikat: Trägerinternes Zertifikat bzw. Teilnahmebescheinigung

04 Voraussetzungen

Vorkenntnisse

Niveau: Keine Vorerfahrung

Vorausgesetzt werden Deutschkenntnisse auf dem Niveau A2. Du solltest Interesse an einer Beschäftigung im Hotel- und Gaststättengewerbe haben. Eine serviceorientierte Einstellung, eine positive und freundliche Ausstrahlung gegenüber Gästen sowie Interesse im Umgang mit Lebensmitteln werden dir den erfolgreichen Abschluss erleichtern.

05 Zielgruppen & Berufsperspektiven

- Arbeitssuchende

NÄCHSTER SCHRITT

Kursdetails online ansehen und Anbieter kontaktieren

NEXIO Online Akademie GmbH · Am Herrschaftsweiher 11, 67071 Ludwigshafen am Rhein
0800 100 87 34 · beratung@nexio-akademie.de · https://nexio-akademie.de

Online ansehen