NEXIO Online Akademie GmbH

Bedienung und Service 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

Interessierst du dich für einen Arbeitsplatz im Hotel- und Gastronomiebereich oder hast du bereits erste Erfahrungen gesammelt? Super! Diese Weiterbildung vermittelt dir die wichtigsten Grundlagen und wesentlichen Regeln im Umgang mit Gästen. Dank des systematisch aufgebauten Moduls erwirbst du die grundlegenden, theoretischen Kompetenzen schnell und unkompliziert. Zu Beginn erfährst du alles rund um den Verkauf im Restaurant. Neben den klassischen Regeln der Servierkunde liegt das Hauptaugenmerk auf dem Umgang mit Gästen und unterschiedlichen Gästetypen. Die umfangreiche Vorbereitung auf das Reklamations- und Beschwerdemanagement rundet dein Profil ab.

02 Lehrplan & Module

1. Verkauf im Restaurant: Empfang, Platzieren, Bestellannahme, Verabschiedung

Du lernst den Ablauf im Restaurant vom Empfang der Gäste über das Platzieren und die Bestellannahme bis zur Verabschiedung. Dabei geht es auch um Empfehlungen, aktives Verkaufen und einen freundlichen Umgangston.

2. Servierkunde: Servierarten, Regeln

Hier lernst du Servierarten wie Teller-, Platten- und Guéridonservice sowie die Grundregeln für Eindecken, Einsetzen und Ausheben. Ebenso übst du das korrekte Tragen von Tellern und Gläsern.

3. Gästetypen

Du lernst unterschiedliche Gästetypen und ihre Erwartungen kennen und stimmst deine Ansprache darauf ab. So gehst du mit eiligen, unsicheren oder anspruchsvollen Gästen professionell um.

4. Reklamations- und Beschwerdemanagement

Du erfährst, wie du Reklamationen ruhig annimmst, den Sachverhalt klärst und eine angemessene Lösung anbietest. Gesprächstechniken zur Deeskalation und zur Rückgewinnung von Gästen stehen dabei 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