NEXIO Online Akademie GmbH

Quereinstieg in die Hotellerie und Gastronomie

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

FÖRDERUNG & KOSTEN

Kurspreis: 4.276 €

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

Kursdaten auf einen Blick

Durchführung	Online
Lernformat	Zeitgebunden
Dauer	10 Wochen in Vollzeit oder 20 Wochen in Teilzeit
Unterrichtssprache	Deutsch
Kursstart	Startet alle 2 Monate
Vorkenntnisse	Keine Vorerfahrung
Abschluss	Trägerinternes Zertifikat bzw. Teilnahmebescheinigung

Kurzbeschreibung

Das Hotel- und Gastronomiegewerbe ist ein internationales Gewerbe, das vom Tourismus lebt. 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 die Gastronomie und Hotellerie. Dank des systematischen Ablaufs erwirbst du die grundlegenden theoretischen Kompetenzen schnell und unkompliziert. Neben den allgemeinen Anforderungen des …

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

Das Hotel- und Gastronomiegewerbe ist ein internationales Gewerbe, das vom Tourismus lebt. 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 die Gastronomie und Hotellerie. Dank des systematischen Ablaufs erwirbst du die grundlegenden theoretischen Kompetenzen schnell und unkompliziert. Neben den allgemeinen Anforderungen des Berufsalltags wie Businessetikette, Warenkunde und Service behandelt die Qualifizierung auch die Themen Wirtschaft und Recht in der Hotellerie und Gastronomie sowie den Umgang mit englischsprachigen Gästen.

02 Lehrplan & Module

1. Business-Etikette

Du lernst professionelle Umgangsformen im Gastgewerbe kennen, von Begrüßung und Erscheinungsbild bis zu angemessenem Verhalten gegenüber Gästen und Kollegen. Auch Höflichkeitsregeln in internationalen Situationen sind Thema.

2. Schutz und Sicherheit

Hier geht es um Arbeitsschutz, Unfallverhütung und Brandschutz im Hotel- und Gastronomiebetrieb. Du lernst Gefahrenquellen wie heiße Geräte oder Reinigungsmittel kennen und weißt, wie Du Dich im Notfall verhältst.

3. Hygiene

Du lernst die Grundsätze der Lebensmittelhygiene nach HACCP und die Regeln der Personalhygiene kennen. Ebenso setzt Du Reinigungs- und Desinfektionspläne korrekt um.

4. Recht, Haftung und Meldepflichten

Du beschäftigst Dich mit rechtlichen Grundlagen im Gastgewerbe, etwa Bewirtungs- und Beherbergungsvertrag, Haftung des Gastwirts und Jugendschutz. Außerdem lernst Du Meldepflichten wie den Meldeschein kennen.

5. Umweltschutz

Hier lernst Du, wie Hotels und Restaurants Energie, Wasser und Abfall reduzieren. Du erfährst, wie Mülltrennung und ressourcenschonendes Arbeiten im Betriebsalltag umgesetzt werden.

6. Grundlagen Nahrungsmittel und Getränke

Du lernst wichtige Lebensmittelgruppen, deren Lagerung und Qualitätsmerkmale kennen. Dazu kommen Grundlagen zu alkoholfreien und alkoholischen Getränken wie Kaffee, Tee, Bier und Wein.

7. Restaurantwäsche

Du lernst die verschiedenen Arten von Tischwäsche wie Tischtücher, Moltons und Servietten kennen. Außerdem übst Du das korrekte Eindecken, Falten und den pflegenden Umgang mit Restaurantwäsche.

8. Menükunde

Hier beschäftigst Du Dich mit dem Aufbau von Menüs, der klassischen Speisenfolge und gängigen Fachbegriffen. Du lernst, Speisen und Getränke sinnvoll zu kombinieren.

9. Verkauf im Restaurant

Du lernst, Gäste im Restaurant zu beraten und Speisen und Getränke aktiv zu empfehlen. Auch Bestellannahme, Abrechnung und der Umgang mit Kassensystemen werden behandelt.

10. Servicekunde

Hier lernst Du Servierregeln und Servicearten wie Teller-, Platten- und Buffetservice kennen. Du übst das Tragen von Tellern und Gläsern sowie das Ein- und Ausdecken.

11. Umgang mit dem Gast

Du lernst, auf Wünsche und Bedürfnisse von Gästen einzugehen und eine angenehme Atmosphäre zu schaffen. Ebenso übst Du den souveränen Umgang mit Beschwerden und schwierigen Situationen.

12. Kommunikation mit englischsprechenden Gästen

Du erlernst grundlegende englische Redewendungen für Begrüßung, Bestellung, Empfehlungen und Rechnung. So kannst Du internationale Gäste in einfachen Servicesituationen sicher betreuen.

03 Enthaltene Zertifikate

Trägerzertifikat: Trägerinternes Zertifikat bzw. Teilnahmebescheinigung

04 Voraussetzungen

Vorkenntnisse

Niveau: Keine Vorerfahrung

Vorausgesetzt werden nachweisliche Deutschkenntnisse auf dem Niveau A2. Du solltest ein 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 erleichtern dir den erfolgreichen Abschluss.

05 Zielgruppen & Berufsperspektiven

- Arbeitssuchende

Mögliche Berufsbilder: Empfangsmitarbeiter in einem Beherbergungsbetrieb, Küchenhilfe

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