NEXIO Online Akademie GmbH

Quereinstieg in die Hotellerie und Gastronomie mit branchenspezifischen Deutschbasics mit 4 Wochen Praktikum

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

FÖRDERUNG & KOSTEN

Kurspreis: 0 €

Förderfähig über: Bildungsgutschein

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

Kursdaten auf einen Blick

Durchführung	Online
Lernformat	Zeitgebunden
Dauer	16 Wochen in Vollzeit oder 28 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

Das Hotel- und Gastronomiegewerbe ist ein internationales Gewerbe, das vom Tourismus lebt. Das Absolvieren des Sprachmoduls unterstützt dich dabei, deine fachliche Qualifizierung erfolgreich abschließen zu können. 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. Branchenspezifisches Deutsch für Nichtmuttersprachler

Du erweiterst deinen Deutschwortschatz gezielt für Hotel und Gastronomie. Typische Gesprächssituationen mit Gästen und Kollegen übst du in Rollenspielen.

2. Business-Etikette

In diesem Modul lernst du Umgangsformen im Gastgewerbe kennen, etwa korrekte Anrede, Erscheinungsbild und höfliches Verhalten. Du verstehst, wie Etikette den Eindruck beim Gast prägt.

3. Schutz und Sicherheit

Du lernst Regeln zu Arbeitssicherheit, Unfallverhütung und Brandschutz im Hotel- und Gastronomiebetrieb kennen. Dazu gehört auch das richtige Verhalten im Notfall.

4. Hygiene

Hier lernst du die Grundlagen der Lebensmittel- und Personalhygiene sowie das HACCP-Konzept kennen. So verhinderst du Kontaminationen und hältst Hygienevorschriften ein.

5. Recht, Haftung und Meldepflichten:

Du lernst rechtliche Grundlagen wie Gastaufnahmevertrag, Haftung des Gastwirts und Meldepflichten im Beherbergungsgewerbe kennen. Außerdem geht es um Jugendschutz und Allergenkennzeichnung.

6. Umweltschutz

In diesem Modul lernst du Maßnahmen zum Umweltschutz im Gastgewerbe kennen, etwa Mülltrennung, Vermeidung von Lebensmittelabfällen und sparsamen Umgang mit Energie und Wasser.

7. Grundlagen Nahrungsmittel und Getränke

Du lernst Warengruppen wie Fleisch, Fisch, Gemüse und Milchprodukte sowie alkoholfreie und alkoholische Getränke kennen. Lagerung, Qualitätsmerkmale und Inhaltsstoffe stehen dabei im Fokus.

8. Restaurantwäsche

Hier lernst du die Arten von Tischwäsche wie Tischdecken, Mitteldecken und Servietten kennen. Du übst das korrekte Auflegen und das Falten von Servietten.

9. Menükunde

Du lernst den Aufbau einer klassischen Speisenfolge und die Gestaltung von Speisekarten kennen. Außerdem übst du, passende Getränke zu Speisen zu empfehlen.

10. Verkauf im Restaurant

In diesem Modul lernst du Verkaufstechniken im Restaurant kennen, etwa aktives Empfehlen und Zusatzverkauf. Du übst, Gäste kompetent zu beraten.

11. Servicekunde

Du lernst die Servierarten, Servierregeln und den Umgang mit Tablett und Gläsern kennen. Dazu gehören auch das Eindecken und Abräumen nach festen Abläufen.

12. Umgang mit dem Gast

Hier übst du den professionellen Umgang mit Gästen von der Begrüßung bis zur Verabschiedung. Ebenso lernst du, mit Sonderwünschen und Beschwerden souverän umzugehen.

13. Kommunikation mit englischsprechenden Gästen

Du lernst grundlegende englische Redewendungen für Empfang, Bestellung, Auskunft und Bezahlung. So kannst du internationale Gäste in einfachen Situationen bedienen.

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