NEXIO Online Akademie GmbH

Quereinstieg in Hotellerie und Gastronomie mit branchenspezifischen Deutschbasics

Sonstiges · Anbieter: NEXIO Online Akademie GmbH

FÖRDERUNG & KOSTEN

Kurspreis: 5.123 €

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

Kursdaten auf einen Blick

Durchführung	Online
Lernformat	Zeitgebunden
Dauer	12 Wochen in Vollzeit oder 24 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. 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 …

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 baust deinen Deutschwortschatz für Hotel und Gastronomie gezielt auf. In Dialogen und Rollenspielen übst du typische Situationen mit Gästen und im Team.

2. Business-Etikette

In diesem Modul lernst du die Umgangsformen im Gastgewerbe kennen, von Anrede und Auftreten bis zum passenden Erscheinungsbild. So hinterlässt du bei Gästen einen professionellen Eindruck.

3. Schutz und Sicherheit

Du lernst die wichtigsten Regeln zu Arbeitsschutz, Unfallverhütung und Brandschutz im Betrieb kennen. Außerdem übst du das richtige Verhalten in Notfällen.

4. Hygiene

Hier geht es um Lebensmittel- und Personalhygiene sowie die Grundzüge des HACCP-Konzepts. Du lernst, kritische Punkte zu erkennen und Hygienevorgaben einzuhalten.

5. Recht, Haftung und Meldepflichten:

Du lernst die rechtlichen Rahmenbedingungen im Gastgewerbe kennen, etwa Bewirtungs- und Beherbergungsvertrag, Haftung und Meldepflichten. Jugendschutz und Allergenkennzeichnung gehören ebenfalls dazu.

6. Umweltschutz

In diesem Modul lernst du, wie Hotel- und Gastronomiebetriebe Ressourcen schonen. Mülltrennung, Lebensmittelverschwendung sowie Energie- und Wassersparen stehen im Mittelpunkt.

7. Grundlagen Nahrungsmittel und Getränke

Du lernst die wichtigsten Lebensmittelgruppen und Getränke kennen, einschließlich Qualitätsmerkmalen und fachgerechter Lagerung. So kannst du Gäste zu Zutaten und Produkten informieren.

8. Restaurantwäsche

Hier lernst du die verschiedenen Arten von Restaurantwäsche und deren Einsatz kennen. Du übst das Auflegen von Tischwäsche und verschiedene Serviettenformen.

9. Menükunde

Du lernst, wie eine Speisenfolge aufgebaut ist und wie Speisekarten gestaltet werden. Zudem übst du, Getränke passend zu Gerichten zu empfehlen.

10. Verkauf im Restaurant

In diesem Modul trainierst du Verkaufsgespräche im Restaurant. Du lernst, Gäste zu beraten, Empfehlungen auszusprechen und Zusatzverkäufe anzubieten.

11. Servicekunde

Du lernst Servierarten, Servierregeln und das Tragen von Tellern und Tabletts. Außerdem übst du Eindecken, Nachservieren und Abräumen.

12. Umgang mit dem Gast

Hier lernst du, Gäste freundlich zu empfangen, aufmerksam zu betreuen und höflich zu verabschieden. Auch der Umgang mit Reklamationen und besonderen Wünschen wird geübt.

13. Kommunikation mit englischsprechenden Gästen

Du lernst englische Redemittel für typische Situationen im Service, etwa Begrüßung, Bestellung und Rechnung. So verständigst du dich mit internationalen Gästen.

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