NEXIO Online Akademie GmbH

Vorbereitung auf den Berufsalltag 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 der allgemeinen Businessetikette werden auch Themen wie Schutz und Sicherheit sowie Hygiene in der Hotellerie und Gastronomie behandelt.

02 Lehrplan & Module

1. Business-Etikette: Auftreten, Verhalten, Regeln

Du lernst, wie Du Dich gegenüber Gästen und Kollegen professionell verhältst, von Begrüßung über Kleidung bis zu Umgangsformen. Auch typische Regeln für Kommunikation und Auftreten im Gastgewerbe werden behandelt.

2. Schutz und Sicherheit: Vorschriften, Gesetze (ArbSchG)

Hier geht es um Arbeitsschutz nach dem Arbeitsschutzgesetz, Unfallverhütung und Brandschutz im Hotel- und Gastronomiebetrieb. Du lernst Gefährdungen am Arbeitsplatz und das richtige Verhalten im Notfall kennen.

3. Hygiene: HACCP, Kreuzkontamination, Reinigung, Desinfektion

Du lernst die Grundsätze von HACCP kennen und wie Du Kreuzkontamination bei Lebensmitteln vermeidest. Außerdem geht es um Personalhygiene sowie den richtigen Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.

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

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