

1 Fit für das Gastgewerbe**Veranstaltungsinformationen**

Bildungsart:	Fortbildung/Qualifizierung
Abschluss:	Teilnehmer-Zertifikat "Fit für das Gastgewerbe" und HACCP-Zertifikat
Abschlussbezeichnung:	-
Unterrichtsform:	Vollzeit
Schulart:	Einrichtung der beruflichen Weiterbildung
Veranstaltungsnummer:	1411814

Veranstaltungsort

Gastronomie-Fachschule A.M. Gastro - Coaching
 Gradestr. 36
 12347 Berlin

Telefon: 030/22321573
 Telefax: 030/22321537
 Internet: <http://www.gastronomie-seminare.de>
 E-Mail: info@gastronomie-seminare.de
 Info. zu Gebäuden: Im Büropark Berlin sind unsere modernen und authentischen Schulungsräume im rechten Flügel des 3. OG. Im EG befindet sich eine Cafeteria mit preisgünstigen wechselnden Angeboten. Der gesamte Bürokomplex ist behindertengereicht und rollstuhlgerecht ausgelegt.

Bildungsanbieter:

Gastronomie-Fachschule A.M. Gastro - Coaching
 Gradestr. 36
 12347 Berlin

Bundesland: Berlin
 Telefon: 030/22321573
 Telefax: 030/22321537
 Internet: <http://www.gastronomie-seminare.de>
 E-Mail: info@gastronomie-seminare.de
 Hinweise zur Adresse: Büropark Berlin / Gradestr. 36 / Ecke Tempelhofer Weg (U-Bahn: U6 / U7 / U8 Bus : M44 / M46 / 170)
 Infomaterial des BAN: <http://www.gastronomie-seminare.de/empfehlung.html>
 Trägernummer: <http://www.gastronomie-seminare.de/empfehlung.html>
 Organisationsform: 92210095

Ansprechpartner beim Bildungsanbieter**Kosten/Gebühren/Förderung**

Kosten-Bemerkungen:	Auf Anfrage
Förderung:	Förderung mit Bildungsgutschein
Qualifizierung während Kurzarbeit:	geeignet
Sonstige Förderung:	Kostenübernahme mittels Bildungsgutschein bzw. WeGebAU-Förderprogramm

Dauer und Termine

Dauer:	20 Tage
Beginn der Veranstaltung:	Beginn im festen Turnus, genaue Termine auf Anfrage
Individueller Einstieg:	Ja
Unterrichtszeiten:	Montag - Freitag von 09.00 - 17.00 Uhr
Bemerkungen:	Anmeldung nach telefonischer Terminvereinbarung. Laufender Einstieg nach Absprache möglich. Bürozeiten: Montag - Freitag von 09.00 - 17.00 Uhr

Sonstiges

C 310-01 Hotel, Gaststätten - Grundlagen
 Teilnehmeranzahl: bis 16
 Veranstaltungsablauf: - Blockunterricht
 Zielgruppe: Alle Personen, die sich für das Gastgewerbe in den Bereichen Service, Bar, Küche etc. interessieren oder eine Existenz im Gastgewerbe planen

Inhalte

Dieser Kurs dient zur Weiterbildung, Fortbildung und Existenzgründung.
 Begeistern Sie Ihre Gäste durch perfekten Service.
 Alle aufgeführten Bildungsinhalte werden fachpraktisch in Gruppenarbeit und Rollenspielen unterrichtet:
 Modul 1:

1. Moderner Verkauf:
 Umsatz, Empfehlungen, Kartenerstellung, Tragetechnik
2. HACCP-Hygieneunterweisung nach EU-Richtlinien (Zertifikat)
3. Kostenbewusstes Handeln:
 Einkauf, Verkauf, Steuern, Personal

Modul 2:

1. Warenkunde Material:

Druckausgabe: 1 Veranstaltungen

Gläser, Besteck, Porzellan, Wäsche, Polieren

2. Warenkunde Getränke:

Bier, Wein, Spirituosen, Gesetze

3. Warenkunde Speisen:

Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Garmethoden

Modul 3:

1. Warenkunde spezieller Produkte:

Zigarren, Backwaren, Tee, Kaffee

2. allgemeine Warenkunde:

Ausflug KaDeWe-Feinschmeckerabteilung

3. Knigge:

Umgangsformen & Benimmregeln für den Beruf

4. Bewerbungshilfen:

Empfehlungen, Vorstellungen, sicheres Auftreten

Modul 4:

1. Cocktails & Longdrinks:

Zubereitung, Dekoration, Barkunde, Aufbau, Show

2. Menüerstellung:

Reihenfolge, Tradition, Tranchieren, Filetieren

3. Servicearten & -techniken:

Menü, À la carte, Büfett, Bankett, Flambieren

URL

<http://www.gastronomie-seminare.de>

Veröffentlichungsinformationen

Veranstaltungs-ID 2813857

Bildungsanbieter-ID 22787