Bedienung und Service in der Hotellerie und Gastronomie

Zusammenfassung

Sie interessieren sich für einen Arbeitsplatz im Hotel- und Gastronomiebereich oder haben bereits erste Erfahrungen gesammelt? Super! Diese Weiterbildung vermittelt Ihnen die wichtigsten Grundlagen und wesentlichen Regeln im Umgang mit Gästen. Dank des systematisch aufgebauten Moduls erwerben Sie die grundlegenden, theoretischen Kompetenzen schnell und unkompliziert.

Zu Beginn erfahren Sie alles rund um den Verkauf im Restaurant. Neben den klassischen Regeln der Servierkunde liegt das Hauptaugenmerk auf dem Umgang mit Gästen und unterschiedlichen Gästetypen. Die umfangreiche Vorbereitung auf das Reklamations- und Beschwerdemanagement rundet Ihr Profil ab.

Kursinhalte

- ✓ Verkauf im Restaurant: Empfang, Platzieren, Bestellannahme, Verabschiedung
- ✓ Servierkunde: Servierarten, Regeln
- ✓ Gästetypen
- ✓ Reklamations- und Beschwerdemanagement

Ihre beruflichen Perspektiven nach der Weiterbildung

Mitarbeiter in der Hotellerie und Gastronomie werden bundesweit dringend gesucht. Bereits in der Bewerbungsphase wird auf Basiskenntnisse geachtet; Arbeitgeber entscheiden sich dann gerne für motivierte Bewerber mit entsprechendem Basiswissen. Dieser Kurs vermittelt die ersten Grundlagen für den Einstieg in die unterschiedlichen Bereiche der Hotellerie und Gastronomie.

Kursnummer
H-3721-3

Standort
Bildungszentrum Saalfeld GmbH
Bahnhofstraße 6 A
07318 Saalfeld

Ihr Kontakt
Bildungszentrum Saalfeld GmbH
Telefon: 03671 5526210
E-Mail: info@bz-saalfeld.de

Unterrichtsform
Vollzeit und Teilzeit

Dauer
2 Wochen in Vollzeit
4 Wochen in Teilzeit

Die nächsten Kurstermine

16.11.26 - 11.12.26 (TZ)	04.01.27 - 15.01.27 (VZ)
04.01.27 - 29.01.27 (TZ)	01.03.27 - 12.03.27 (VZ)
26.04.27 - 07.05.27 (VZ)	21.06.27 - 02.07.27 (VZ)

Zusätzlich 9 weitere Termine verfügbar.
Das Enddatum kann aufgrund von Feiertagen variieren.

Kosten
€ 0,00 (mit Bildungsgutschein)

5 gute Gründe für Viona

- Über 700 individuell kombinierbare Kurse
- Über 130.000 erfolgreiche Teilnehmer
- Über 90 % Weiterempfehlungsrate
- 93 % Abschlussquote Weiterbildung
- Mehr als 15 Jahre Erfahrung mit Online-Schulungen

Teilnahmevoraussetzungen

Vorausgesetzt werden Deutschkenntnisse auf dem Niveau A2. Ein Interesse an einer Beschäftigung im Hotel- und Gaststättengewerbe sollte vorhanden sein. Eine serviceorientierte Einstellung, eine positive und freundliche Ausstrahlung gegenüber Gästen sowie Interesse im Umgang mit Lebensmitteln erleichtern Ihnen den erfolgreichen Abschluss.

Allen Interessierten stehen wir in einem persönlichen Gespräch zur Abklärung ihrer individuellen Teilnahmevoraussetzungen zur Verfügung.

Zielgruppe

Angesprochen sind Arbeitssuchende, die Interesse an Dienstleistungen im Gastgewerbe haben und den Umgang mit Lebensmitteln mögen. Zur Zielgruppe gehören Personen mit oder ohne Berufsabschluss sowie Quereinsteiger mit wenig oder keiner Berufserfahrung im Hotel- und Gastgewerbe. Das Modul ist auch für Migranten und Flüchtlinge mit grundlegenden Sprachkenntnissen (Niveau A2 GER) geeignet. Mit dem Job-Turbo gilt es, dieses Potenzial zu nutzen und Menschen schnell in Arbeit zu bringen.

Ihr Abschluss

Trägerinternes Zertifikat bzw. Teilnahmebescheinigung

Förderung mit Bildungsgutschein

Als zugelassener Träger nach der AZAV ist der Großteil unserer Angebote nach anspruchsvollen Qualitätsanforderungen zertifiziert. Für Sie als Kunde/Kundin der Agentur für Arbeit oder des Jobcenters bedeutet das: Ihre Teilnahme ist mit Bildungsgutschein zu 100 % förderbar und für Sie selbst damit kostenlos.

Vielfältiger Methodenmix für Ihren Lernerfolg

Ihr Lernweg umfasst neben dem klassischen Training mit Ihren Dozierenden auch praxisnahe Übungen wie Gruppen- und Projektarbeiten, Präsentationen und Diskussionen. In der synchron begleiteten Lernzeit arbeiten Sie in Ihrem eigenen Tempo mit verschiedenen interaktiven Medien und vertiefen die Lerninhalte. Dabei steht Ihnen jederzeit unsere Lernbegleitung zur Verfügung und unterstützt Sie individuell im direkten, persönlichen Austausch – auch zur gezielten Prüfungsvorbereitung.

Effektives und bewährtes Lernkonzept

- Virtueller Live-Unterricht in kleinen Gruppen
- Hoch qualifizierte und erfahrene Dozierende
- Praxisbezogenes Arbeiten, multimediale Werkzeuge
- Intuitive Lernplattform
- Moderne PC-Arbeitsplätze und neueste Medien
- Persönliche Unterstützung an jedem Lernort

Flexibel und individuell - Jetzt informieren!

Mit Viona finden Sie das Lernformat, welches am besten zu Ihnen passt. Viele Module sind individuell kombinierbar und können in Vollzeit oder Teilzeit durchgeführt werden. Wir beraten Sie zu Ihren ganz individuellen Möglichkeiten. Schreiben Sie uns eine E-Mail oder rufen Sie uns an.

Herausgeber:

Bildungszentrum Saalfeld GmbH
Bahnhofstraße 6 A
07318 Saalfeld
Telefon: 03671 5526210
E-Mail: info@bz-saalfeld.de
Internet: www.bz-saalfeld.de/viona

Geschäftsführer
Christoph Majewski