

## Vorbereitung auf die Externenprüfung Fachkraft für Gastronomie (IHK Abschluss)

### **Abschluss**

Zeugnis des Trägers und/oder Teilnahmebescheinigung, IHK-Abschluss

### **Kurstermine**

31.05.2023  
10.07.2023

### **Möglichkeiten der Förderung**

Bildungsgutschein, Rentenversicherungsträger, Europäische Sozialfonds oder Soldatenversorgungsgesetz

### **Standort**

Sie finden uns immer vor Ort in Ihrer Nähe:  
[www.comcave.de/standorte](http://www.comcave.de/standorte)

### **Unterrichtszeiten**

Mo. – Fr. von 8:00 – 16:00 Uhr oder  
Mo. – Fr. von 8:00 – 16:45 Uhr

### **Kontakt**

Telefon: 0231 72526-30  
E-Mail: [anfrage@comcave.com](mailto:anfrage@comcave.com)

### **Betriebliche Praxisphase**

Optional/individuell

### **Voraussetzung**

- Die Teilnehmer/-innen müssen mindestens 3,0 Jahre in dem Berufsbild Fachkraft im Gastgewerbe tätig gewesen sein. Diese Berufspraxis muss nachweisbar sein und in enger Beziehung zu dem Ausbildungsberuf stehen.
- Deutsch in Wort und Schrift.
- Ein internes Auswahlverfahren im Rahmen eines Fachgesprächs ist mit „gut geeignet“ zu bestehen.

Des Weiteren gelten die Zugangsvoraussetzungen des Kostenträgers, Ausnahmen sind in Absprache mit dem COMCAVE.COLLEGE und dem Kostenträger möglich.

### **Technische Ausstattung**

Es steht an allen COMCAVE.COLLEGE-Standorten folgende Grundausstattung zur Verfügung:

- Jede/-r Teilnehmer/-in erhält für die gesamte Dauer der Qualifizierung einen aktuellen PC, 2 x mind. 19" TFT Monitor, Quadcore-Prozessor, mind. 4 GB RAM, 100-MBit-Netzwerk
- Die PCs sind an einem zentralen Server in einer Windows 2012, 2016 oder 2019 Server-Netzwerkumgebung angeschlossen
- Breitband-Internetzugang
- Laserdrucker und DVD-Brenner
- Lehrmittel in Form von Lehrbüchern
- Beamer/digitales, interaktives Whiteboard

## Unterrichtsformen

Präsenzunterricht in Vollzeit findet jeweils von Montag bis Freitag von 08:00 bis 16:45 Uhr statt

Telelearning 50 % (dozentengeleitete, synchrone Wissensvermittlung dual) in Vollzeit: Präsenzphase von Montag bis Freitag von 08:00 bis 13:00 Uhr. Im Anschluss findet die Schulung über das Internet in vollständiger Telelearningumgebung via GECS statt.

Telelearning 100 % (dozentengeleitete, synchrone Wissensvermittlung):via GECS von Montag bis Freitag, in Vollzeit von 08:00 bis 16:00 oder 16:45 Uhr.

---

## Externenprüfung

– Externenprüfung zur Fachkraft im Gastgewerbe

*Die Vorbereitung auf die Externenprüfung dauert ca. 8 Monate.*

---

## Inhalt

- Wirtschafts- und Sozialkunde
- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
- Annahme und Einlagerung von Waren
- Durchführung von Hygienemaßnahmen
- Grundlegende Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst
- Grundlegende Aufgaben in der Küche oder in der Produktion
- Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen
- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses
- Vertiefung grundlegende Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst (Schwerpunkt Restaurantservice)
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Servicebereich (Schwerpunkt Restaurantservice)
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion (Schwerpunkt Systemgastronomie)
- Umgang mit Gästen (Schwerpunkt Systemgastronomie)

---

## Mögliche Zertifizierungen

- IHK-Abschluss
- Trägerzertifikat