

Vorbereitung auf die Externenprüfung Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (IHK Abschluss)

Abschluss

Zeugnis des Trägers und/oder Teilnahmebescheinigung, IHK-Abschluss

Möglichkeiten der Förderung

Bildungsgutschein, Rentenversicherungsträger, Europäische Sozialfonds oder Soldatenversorgungsgesetz

Unterrichtszeiten

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

Betriebliche Praxisphase

Optional/individuell

Kurstermine

28.04.2025 *Garantietermin*
22.05.2025
01.09.2025

Standort

Sie finden uns immer vor Ort in Ihrer Nähe:
www.comcave.de/standorte

Kontakt

Telefon: 0231 72526-30
E-Mail: anfrage@comcave.com

Voraussetzung

- Nachweisbare mindestens 4,5-jährige Berufspraxis in dem Berufsbild, in dem die Prüfung abgelegt werden soll. Diese Berufspraxis muss in enger Beziehung zu dem Ausbildungsberuf stehen.
- Deutsch in Wort und Schrift.
- Grundlegende PC-Kenntnisse.
- 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.

Die beruflichen und schulischen Zugangsvoraussetzungen werden anhand von Lebenslauf, Zeugnissen und Zertifikaten, bzw. einer Eignungsfeststellung im Rahmen eines ausführlichen persönlichen Fachgesprächs geprüft.

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. 22" TFT Monitor, QuadCore-Prozessor, mind. 8 GB RAM, 100-MBit-Netzwerk
 - 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 Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (IHK)

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
- Herrichten und Pflegen von Gasträumen
- Betreuung und Beratung von und Kommunikation mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen
- Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet
- Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen
- Planung und Koordinierung von Serviceabläufen
- Servicearbeiten am Tisch des Gastes
- Konzeption, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

Mögliche Zertifizierungen

- IHK-Abschluss
- Trägerzertifikat