

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

29.04.2024
29.05.2024
08.07.2024

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

- Die Teilnehmer:innen müssen mindestens 3 Jahre in dem Berufsbild tätig gewesen sein, in dem die Prüfung abgelegt werden soll. 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.

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. 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 zum/zur Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

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