

Fachkraft Systemgastronomie

Kurstermine

19.08.2024
17.09.2024
18.10.2024

Lauflänge

ca. 12 Wochen

Unterrichtszeiten

Vollzeit von Mo. – Fr. von 8:00 – 16:45 Uhr
Teilzeit von Mo. – Fr. von 8:00 – 13:00 Uhr

Teilnehmerzahl

6 – 25

Standort

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

Kontakt

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

Kurstitel

Fachkraft Systemgastronomie

Möglichkeiten der Förderung

Die Maßnahme ist nach AZAV durch die Cert-IT als fachkundige Stelle zugelassen. Bei Vorliegen der persönlichen Voraussetzungen besteht die Möglichkeit einer Förderung über einen Bildungsgutschein durch die Agentur für Arbeit (SGB III) bzw. JobCenter (SGB II), durch Rentenversicherungsträger, durch den ESF (Europäischen Sozialfonds) oder nach dem Soldatenversorgungsgesetz von bis zu 100 %. Nähere Auskünfte hierzu erteilen die lokalen Agenturen für Arbeit bzw. JobCenter, die Rentenversicherungsträger oder die Berufsförderungsdienste.

Abschlussart

Trägerzertifikat

Betriebliche Praxisphase

Optional/individuell

Kursbeschreibung

Was macht man in der Systemgastronomie?

Ziel der Systemgastronomie ist die **Bereitstellung eines gastronomischen Angebots auf gleichbleibendem Qualitätsniveau**. Die Kunden sollen in einer beliebigen Zahl von Niederlassungen

Kursbeschreibung

einheitliche Produkte und Services vorfinden, die Ihren Erwartungen aufgrund vorangegangener Besuche entsprechen.

Was ist eine Fachkraft in der Systemgastronomie?

Als Fachkraft in der Systemgastronomie wird ein Mitarbeiter bezeichnet, der im Rahmen einer Ausbildung oder Weiterbildung mit den Tätigkeiten der Systemgastronomie vertraut gemacht wurde. Nach der Weiterbildung zum Fachkraft für Systemgastronomie sind Sie in der Lage, sowohl im **direkten Kundenkontakt** als auch bei der **Zubereitung von Speisen** und Getränken und bei **Aufgaben der Logistik und des Qualitätsmanagements** mitzuwirken.

Was macht eine Fachkraft in der Systemgastronomie?

Als Fachkraft Systemgastronomie arbeiten Sie nach einem zentral festgelegten Konzept. Sie **regeln Arbeitsabläufe, überwachen die Qualität** der angebotenen Produkte und **betreiben Marketing**. Auch die Einhaltung der Hygienevorschriften und der Qualitätsstandards gehören zu Ihren möglichen Aufgaben.

Vorteile der Weiterbildung in Systemgastronomie

Nach der Weiterbildung in der Systemgastronomie bei COMCAVE wartet der erfolgreiche berufliche Wiedereinstieg auf Sie. Dank des **weithin anerkannten Trägerzertifikats von COMCAVE** wird Ihnen Ihr zukünftiger Arbeitgeber Aufgaben anvertrauen, die ungelerten Kräften verschlossen bleiben. Mit dem nötigen Durchhaltevermögen ausgestattet, werden Sie nach der Weiterbildung zur Fachkraft in der Systemgastronomie bei COMCAVE die Karriere-Leiter Sprosse für Sprosse erklimmen.

Expertentipp

Mit einer Weiterbildung in der Systemgastronomie beim COMCAVE.COLLEGE stehen die Chancen nicht schlecht, dass sich Ihre Bemühungen um Fortbildung bereits bei Ihrem beruflichen Wiedereinstieg positiv auf Ihr Gehalt auswirken. Ihr zukünftiger Arbeitgeber wird Ihre Weiterbildung in der Systemgastronomie zu würdigen wissen und Sie entsprechend entlohnen.

Diese Fördermöglichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung

Ihre Ambitionen, sich am COMCAVE.COLLEGE zur Fachkraft in der Systemgastronomie fortzubilden, werden auch von staatlicher Seite honoriert. Sowohl die Bundesagentur für Arbeit als auch das Jobcenter halten **Bildungsgutscheine** für die Weiterbildung in der Systemgastronomie bei COMCAVE bereit. Liegen die persönlichen Voraussetzungen vor, kann die Förderung bis zu 100 % betragen. Weitere Ansprechpartner für die finanzielle Förderung Ihrer Weiterbildung in der Systemgastronomie bei COMCAVE sind die Rentenversicherungsträger, der europäische Sozialfonds sowie die Berufsförderungsdienste. Fragen Sie einen unserer Spezialisten – wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Eine Tätigkeit in der Systemgastronomie beinhaltet vielfältige Aufgaben, die weit über das Zubereiten von Speisen hinausgehen. Das Qualitätsmanagement gehört ebenso zu Ihren möglichen Betätigungsfeldern wie logistische Aufgaben und die Steuerung von Arbeitsabläufen im Einkauf, bei der Lagerung, in der Küche und im Service.

Beruflicher Wiedereinstieg dank kompakter Kursdauer

Das oberste Ziel bei COMCAVE ist Ihre **zeitnahe berufliche Wiedereingliederung**. Aus diesem Grund halten wir die Weiterbildung in der Systemgastronomie am COMCAVE.COLLEGE so ausführlich wie nötig, aber so kompakt wie möglich. Im Rahmen eines **dreimonatigen Kurses** werden Sie zum Fachkraft in der Systemgastronomie weitergebildet und steigen danach zeitnah wieder in das Berufsleben ein.

Möglich ist die Teilnahme am Unterricht in einer unserer Niederlassungen ebenso wie in Form von **Telearn**. Auch eine Kombination aus beiden Unterrichtsformen ist möglich, wenn es Ihren persönlichen Bedürfnissen entgegenkommt.

Ihre Weiterbildung in der Systemgastronomie am COMCAVE.COLLEGE bringt Sie mit einer Vielzahl

Kursbeschreibung

interessanter Inhalte in Kontakt. Ein **Auszug aus dem Lehrangebot:**

- Warenwirtschaft
- Verkaufssysteme
- Gäste beraten und betreuen
- Kundenverhalten analysieren
- Standards in der Systemgastronomie

Perspektiven und Chancen nach der Weiterbildung in der Systemgastronomie

Nach der Weiterbildung in der Systemgastronomie bei COMCAVE erwartet Sie ein wachsender Arbeitsmarkt, auf dem **permanent Bedarf an gut ausgebildeten Fachkräften** herrscht. Nachdem Sie sich das nötige Rüstzeug am COMCAVE.COLLEGE angeeignet haben, üben Sie eine interessante Tätigkeit in einer boomenden Branche aus.

Haben Sie noch Fragen? Rufen Sie uns gerne unverbindlich an. Wir beraten Sie kostenlos!

Dieser Kurs bietet Ihnen die Möglichkeit, die eigenen Kompetenzen in kurzer Zeit gezielt zu erweitern oder aufzufrischen. Sie erwerben branchenrelevante Kenntnisse, um als gefragte Fachkraft im Job ein- oder aufzusteigen.

Kursinhalte

- Servicebereich
- Warenwirtschaft
- Verkaufssysteme
- Standards in der Systemgastronomie
- Gastronomiekonzepte
- Convenience-Produkte
- Gäste beraten und betreuen
- Gästezufriedenheit
- Kundenverhalten analysieren
- Konfliktsituationen in Gaststätten regeln

Voraussetzungen

- Deutsch in Wort und Schrift.
 - Persönliches Eignungsgespräch im Rahmen der Fachberatung.
- Ausnahmen sind in Absprache mit COMCAVE und dem jeweiligen Kostenträger, zum Beispiel der Agentur für Arbeit oder dem Jobcenter, möglich. Des Weiteren gelten die Zugangsvoraussetzungen des Kostenträgers.

Allgemeiner Hinweis

Ergänzende Informationen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Bildungsangebot oder auf unserer Website: www.comcave.de