COMCAVE.COLLEGE®

Prozesse im Hotel und Gastgewerbe (HoGa): Aufsichtskraft Housekeeping / Hauswirtschaft

Kurstermine
Die Starttermine für alle Kurse finden Sie auf unserer Website: wwww.comcave.de

Lauflänge
ca. 4 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	Prozesse im Hotel und Gastgewerbe (HoGa): Aufsichtskraft Housekeeping / Hauswirtschaft
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	**Gibt es einen Fachwirt im Gastgewerbe?** Einen **Fachwirt im Gastgewerbe** durch eine Weiterbildung zu erlangen, ist sowohl berufsbegleitend

Kursbeschreibung

als auch in Vollzeit möglich. Ein Abschluss als Fachwirt im Gastgewerbe erfordert allerdings einen deutlich höheren Zeitaufwand als die Weiterbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe. Bei weitergehenden Fragen hilft Ihnen einer unserer kompetenten Bildungsexperten gerne weiter – rufen Sie uns einfach unverbindlich an.

Gibt es eine Weiterbildung zum Restaurantfachmann?
Die **Weiterbildung zum Restaurantfachmann** können Sie ebenso wie die Weiterbildung zum Hotelfachmann beim COMCAVE.COLLEGE in Form einer Externenprüfung absolvieren. Dabei werden Ihnen von unseren kompetenten Dozenten sämtliche Kenntnisse vermittelt, die zum erfolgreichen Bestehen der IHK-Prüfung notwendig sind. Rufen Sie uns für weitere Details heute noch an und vereinbaren Sie ein unverbindliches, kostenfreies Erstgespräch.

Erwarten mich als Fachkraft im Gastgewerbe nach einer Weiterbildung Fortschritte bei der Karriere?
Nachdem Sie die Weiterbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe bei COMCAVE erfolgreich absolviert haben, verfügen Sie über solide Kenntnisse im Bereich der Gastronomie und Hotellerie. Dank des weithin anerkannten COMCAVE Trägerzertifikats werden sich für Sie berufliche Türen öffnen, die Ihnen ohne diese Weiterbildung verschlossen blieben. Auch beim Gehalt rücken spürbare Fortschritte in den Bereich des Möglichen.

Fördermöglichkeiten, mit denen Sie rechnen können
Wenn Sie sich für eine Weiterbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe bei COMCAVE entscheiden, wird Sie Vater Staat tatkräftig finanziell unterstützen. Da es sich um einen AZAV-zertifizierten Kurs handelt, vergeben sowohl das Jobcenter als auch die Bundesagentur für Arbeit **Bildungsgutscheine** bis in eine Höhe von 100 %. Die Rentenversicherungsträger, der Europäische Sozialfonds und die Berufsförderungsdienste sind ebenfalls erfolgversprechende Ansprechpartner, wenn es um die finanzielle Förderung der Weiterbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe geht.

Die Weiterbildung im Gastgewerbe bei COMCAVE stellt eine aufwertende Ergänzung Ihrer bisherigen Kenntnisse im Bereich der Gastronomie und Hotellerie dar. Sie weisen Ihre Kenntnisse anhand eines COMCAVE-Zertifikates nach und empfehlen sich damit für verantwortungsvolle Tätigkeiten und Führungsaufgaben.

Zeitnaher beruflicher Wiedereinstieg dank kompakter Kursdauer
Die Weiterbildung in der Hotellerie werden Sie beim COMCAVE.COLLEGE in Form eines vierwöchigen Vollzeit-Kurses absolvieren. Auf diese Weise profitieren Sie von **hochinformativen Lerneinheiten,** ohn e dabei Ihr berufliches Weiterkommen unnötig lange hinauszuzögern. Unterrichtet werden Sie an einer unserer Niederlassungen oder aber ortsunabhängig via Telelearning. Kommt es Ihren persönlichen Lebensumständen entgegen, können Sie beide Unterrichtsformen auch kombinieren.

Diese interessanten Inhalte erwarten Sie
Im Verlauf der Weiterbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe werden Sie an eine Vielzahl interessanter Inhalte herangeführt. Inhaltliche Schwerpunkte liegen hierbei auf:

- Koordination von Arbeitsabläufen
- Beschwerdemanagement
- Qualitätssicherung
- Bestellwesen

Perspektiven und Chancen nach der Weiterbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe bei COMCAVE
Nachdem Sie die Weiterbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe erfolgreich mit einem COMCAVE-Zertifikat abgeschlossen haben, können Sie sich bestens geschult und entsprechend selbstbewusst am Arbeitsmarkt präsentieren. Sie werden Ihren zukünftigen Arbeitgeber mit Ihren nachgewiesenen Kenntnissen überzeugen und rasch zu einem wertvollen Mitglied des Teams werden.

Sie möchten am liebsten sofort starten? Rufen Sie uns kostenfrei an. Wir freuen uns auf Sie!

Dieser Kurs bietet Ihnen die Möglichkeit, die eigenen Kompetenzen in kurzer Zeit gezielt zu

Kursbeschreibung

erweitern oder aufzufrischen. Sie erwerben branchenrelevante Kenntnisse, um als gefragte Fachkraft im Job ein- oder aufzusteigen.

Kursinhalte

- Lagermanagement von Reinigungs- und Pflegemitteln
- Arbeitsvorbereitung
- Arbeitsablauf
- Überwachung und Kontrolle
- Mitarbeiterkompetenzen koordinieren
- Umgang mit Gästen
- Beschwerdemanagement
- Kontrollen zur Sauberkeit der Zimmer
- Qualitätsstandards
- Sicherung der Qualität
- Zusammenarbeit mit der Rezeption
- Organisation und Budgetplanung im Bestellwesen
- Fachsprache

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