

Weiterbildung Gastronomie

Die Dr. Hirsch Akademie bietet langjährigen Mitarbeitern und Quereinsteigern der Gastronomie während der Nebensaison eine fachliche Weiterbildung in Theorie und Praxis. Die Weiterbildung besteht aus sechs Teilqualifizierungen, die in zwei aufeinanderfolgenden Wintern absolviert werden können und jeweils mit einem Teilnahmezertifikat enden. Die erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten aus allen Teilqualifizierungen erlauben Ihnen die Anmeldung zur IHK-Prüfung „**Fachkraft für Gastronomie**“ und „**Fachkraft Küche**“.

Zeitraum: **01.11.2023 bis 30.04.2024** (Praktika im Dezember 2023 und im April 2024)

Unterrichtsform: Vollzeit (35 Wochenstunden), Montag bis Freitag, 08:00 bis 15:00 Uhr

Gastronomie Grundkurs (TQ 1 – 3)

Berufsbild und Betriebsorganisation

Berufsbild, Betriebsorganisation, Arbeitssicherheit und Umweltschutz, Wirtschafts- und Sozialkunde, Anwendungssoftware, Erste Hilfe, Berufliches Deutsch, Berufliches Englisch

Service

Getränk Kunde, Restaurant Service Theorie und Fachpraxis, Gästebetreuung, Kommunikation

Küche

Lebensmittel und Speisen, Fachpraxis Küche, Ernährung und Hygiene, Geschäftskorrespondenz



Gastronomie Aufbaukurs (TQ 4 – 6)

Zugangsvoraussetzung:
erfolgreiche Teilnahme am Gastronomie Grundkurs (TQ 1 – 3)

Wirtschaftsdienst

Wäscheservice und -pflege, Wirtschafts- und Sozialkunde, Reinigung, Fachsprache Küche und Restaurant

Warenwirtschaft

Warenwirtschaft, Kalkulation, Anwendungssoftware, Menükunde, Restaurant Service Fachpraxis, Veranstaltungen und Bankett, Recht im Restaurant, Gästekorrespondenz

Verkaufsförderung

Marketing, Verkaufspsychologie, Führen einer Station, Gastgespräche, Englisch in der Gastronomie, Anwendungssoftware



Förderung durch die Agentur für Arbeit

Der Lehrgang ist zertifiziert nach AZAV von der Fachkundigen Stelle DQS GmbH. Deshalb können sowohl die Lehrgangsgebühren als auch das Arbeitsentgelt der Arbeitnehmer durch die Bundesagentur für Arbeit bezuschusst werden. Die Weiterbildung kann auch während der Kurzarbeit oder Arbeitslosigkeit absolviert werden.

Sie möchten mehr erfahren? Bitte sprechen Sie uns an - wir beraten Sie gern!