

TQ – Fachkraft für Gastronomie (m/w/d)

Schwerpunkt Restaurantservice

Berufsabschlussorientierte Lernangebote für Menschen ohne anerkannten Berufsabschluss



Die Teilqualifizierung Fachkraft für Gastronomie (m/w/d) eröffnet Teilnehmenden die Möglichkeit für Schritt, flexibel und in unterschiedlichen Modellen (z. B. TQdigital, TQplus, TQhybrid) in Voll- oder Teilzeit in **fünf Teilqualifikationen (TQ)** den Berufsabschluss zu erreichen. Bei erfolgreicher Kompetenzfeststellung erhalten die Teilnehmenden nach jeder TQ ein Zertifikat inklusive Kompetenzfeststellungsergebnis, das bundesweit anerkannt ist. Sie haben die Möglichkeit, sich zur Externenprüfung bei der zuständigen Kammer anzumelden und damit den Berufsabschluss zu erwerben.

Mit unseren Teilqualifizierungen qualifizieren sich Teilnehmende betriebsnah und in einem abwechslungsreichen Lernsetting. Theorie und Praxis sind eng miteinander verbunden. Der Unterricht erfolgt ausgewogen zwischen selbstständigem Arbeiten und theoretischem und fachpraktischem Unterricht. Dozierende vermitteln fachtheoretische Inhalte in kleinen Sequenzen, kontrollieren den Lernfortschritt und stehen neben einem qualifizierten Ausbildersteam für Fragen zur Verfügung. Zusätzliche LernprozessbegleiterInnen unterstützen die Teilnehmenden vor Ort.

Zugangsvoraussetzungen Fachkraft für Gastronomie (m/w/d) – Schwerpunkt Restaurantservice

Mindestens Sprachniveau B1 (wünschenswert B2), hohe Lernmotivation und Konzentrationsfähigkeit. Die Eignung wird in einem persönlichen Beratungsgespräch geprüft.

Übersicht

TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service

Inhalte:	Die Lernenden kennen den Aufbau ihres Teams, beherrschen die Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen sowie den Gästen und wirken im Service mit. Sie kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Sie bereiten die Gast- und Wirtschaftsräume vor und nach und wählen die betriebsüblichen Bedarfsgegenstände korrekt aus.	Mindestens 15 Wochen¹ (davon min. 4 Wochen im Betrieb)
-----------------	---	--

TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche

Inhalte:	Die Lernenden kennen den Aufbau ihres Teams und beherrschen die Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen. Sie kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Sie bereiten einfache Gerichte zu.	Mindestens 15 Wochen¹ (davon min. 4 Wochen im Betrieb)
-----------------	---	--

TQ 3: Getränke ausschenken, anbieten und servieren

Inhalte:	Die Lernenden kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Unter Berücksichtigung der Gästewünsche bieten die Lernenden Getränke an, stellen diese her und servieren sie. Die Lernenden bedienen die Kasse unter Beachtung der betrieblichen Kassieranweisungen und wickeln Zahlungen ab.	Mindestens 13 Wochen¹ (davon min. 3 Wochen im Betrieb)
-----------------	---	--

TQ 4: Arbeiten im À-la-carte-Restaurant

Inhalte:	Die Lernenden bereiten Gasträume vor und nach und bearbeiten Reservierungen. Die Lernenden beherrschen den richtigen Umgang mit bestimmten Gästegruppen und Gästetypen. Sie empfangen und beraten Gäste, servieren Speisen und Getränke und wickeln Zahlungen ab.	Mindestens 13 Wochen¹ (davon min. 3 Wochen im Betrieb)
-----------------	---	--

TQ 5: Verkaufsfördernde Maßnahmen planen und umsetzen

Inhalte:	Die Lernenden helfen bei der Erarbeitung und Umsetzung von verkaufsfördernden Maßnahmen mit. Die Lernenden informieren die Gäste über Aktionen und nutzen geeignete Werbemittel, Werbeträger und digitale Medien. Sie dekorieren themenbezogen Tische, Tafeln und Räume.	Mindestens 13 Wochen¹ (davon min. 3 Wochen im Betrieb)
-----------------	--	--

¹Die Dauer verlängert sich ggf. sofern Feiertage in den Modulzeitraum fallen bzw. Urlaub geplant wird. Die Angaben beziehen sich auf eine Vollzeitmaßnahme.

Ihr direkter Kontakt:

Wenn Sie sich für die Teilqualifizierung im Detail interessieren, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular an uns: www.etapp-teilqualifizierung.de/kontakt

