

TQ – Fachmann*frau für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie

Berufsabschlussorientierte Lernangebote für Menschen ohne anerkannten Berufsabschluss



Die Teilqualifizierung Fachmann*frau für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie eröffnet Teilnehmenden die Möglichkeit für Schritt, flexibel und in unterschiedlichen Modellen (z. B. TQdigital, TQplus, TQhybrid) in Voll- oder Teilzeit in **sechs 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 Ausbilderteam für Fragen zur Verfügung. Zusätzliche LernprozessbegleiterInnen unterstützen die Teilnehmenden vor Ort.

Zugangsvoraussetzungen Fachmann*frau für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie

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:	Arbeiten an der Bar und am Getränkebuffet	
Inhalte:	Die Lernenden kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Sie planen und organisieren die Bar und das Getränkebuffet und bereiten dieses anlassbezogen und gasterorientiert vor und nach. 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 18 Wochen¹ (davon min. 5 Wochen im Betrieb)

GEFÖRDERT VOM



UNTERSTÜTZT DURCH



UNTERSTÜTZT DURCH



TQ 4: Arbeiten im À-la-carte-Restaurant und Koordination von Serviceabläufen

Inhalte:	Die Lernenden planen und koordinieren den Serviceablauf und unterstützen bei der Umsetzung der verkaufsfördernden Maßnahmen. 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 . Sie beherrschen das betriebliche Kassensystem, die Kassenabrechnung sowie Reklamation.	Mindestens 18 Wochen¹ (davon min. 5 Wochen im Betrieb)
-----------------	--	--

TQ 5: Spezielle Arbeiten am Tisch des Gastes und Führen von Mitarbeitenden

Inhalte:	Die Lernenden füllen ihre Rolle als Gastgeber aus. Sie beraten Gäste intensiv zu Speisen und Getränken, beherrschen verschiedene Serviceformen und führen besondere Arbeiten am Tisch des Gastes durch. Die Lernenden leiten Mitarbeitende an und nehmen Führungsaufgaben wahr.	Mindestens 19 Wochen¹ (davon min. 6 Wochen im Betrieb)
-----------------	---	--

TQ 6: Veranstaltungen planen und durchführen

Inhalte:	Die Lernenden konzipieren, organisieren nach Gästewünschen komplette Veranstaltungen, Tagungen und Banketts und führen diese durch. Sie planen den Personaleinsatz, leiten Mitarbeitende an und nehmen Führungsaufgaben wahr.	Mindestens 19 Wochen¹ (davon min. 6 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

