

FACHBEREICH

BÄCKEREI KONDITOREI SYSTEMGASTRONOMIE

BILDUNGSGANG

Fachmann / -frau für Gastronomie
Schwerpunkt Systemgastronomie

FGS



- Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren
- Getränke anbieten und servieren
- Aufgaben im Personalmanagement wahrnehmen
- Kaufmännische Vorgänge unternehmensorientiert steuern
- Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen
- Aufgaben im Systemmanagement wahrnehmen
- Im Marketing arbeiten

VORAUSSETZUNG

- Abgeschlossener Ausbildungsvertrag

DAUER

- 2 Jahre
- Unter bestimmten Voraussetzungen kann eine verkürzte Ausbildungszeit beantragt werden

ERREICHBARE ABSCHLÜSSE

- Erweiterter Erster Schulabschluss (HSA 10)
- Mittlerer Schulabschluss (FOR)
- Mittlerer Schulabschluss mit Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe (FOR-Q)

BESCHREIBUNG

Die Fachkraft für Gastronomie mit Schwerpunkt Systemgastronomie, ist in der Küche, am Büfett, im Restaurant oder im Wirtschaftsdienst tätig. Ihr Arbeitsgebiet reicht vom Getränkeausschank über das Herrichten von Gasträumen bis zur Gästebetreuung.

Im Bildungsgang erwarten Dich wöchentlich durchschnittlich 12 Unterrichtsstunden, spannende Projekte und folgende Lernfelder:

- Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb präsentieren
- Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen
- In der Küche arbeiten
- Das Restaurant vorbereiten und pflegen
- Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen
- Zahlungen mit dem Gast abwickeln
- Am Getränkeausschank arbeiten

INFOS UNTER DER KONTAKTADRESSE:

Sophie-Scholl Berufskolleg

für Gesundheitsmanagement und europäische Bildung

Dahlmannstraße 26, 47169 Duisburg

E-Mail: beratung@sophie-scholl-bk.eu

Web: www.sophie-scholl-berufskolleg.de

BILDUNGSGANG FGS

