



## FACHBEREICH

**ERNÄHRUNG GASTRONOMIE HOTELLERIE**

## BILDUNGSGANG

Fachkraft für Gastronomie  
Schwerpunkt Restaurantservice

**FGR**

- Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren
- Getränke anbieten und servieren
- Am Getränkeausschank arbeiten
- Zahlungen mit dem Gast abwickeln

## 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, Schwerpunkt Restaurantservice, 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 repräsentieren
- Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen
- In der Küche arbeiten
- Das Restaurant vorbereiten und pflegen
- Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen

## INFOS UNTER DER KONTAKTADRESSE:

### **Sophie-Scholl Berufskolleg**

für Gesundheitsmanagement und europäische Bildung

Dahlmannstraße 26, 47169 Duisburg

E-Mail: [beratung@sophie-scholl-bk.eu](mailto:beratung@sophie-scholl-bk.eu)

Web: [www.sophie-scholl-berufskolleg.de](http://www.sophie-scholl-berufskolleg.de)

**BILDUNGSGANG FGR**

