

FACHBEREICH

ERNÄHRUNG GASTRONOMIE HOTELLERIE

BILDUNGSGANG

Fachkraft für Gastronomie
Schwerpunkt Restaurantservice

FGR



VORAUSSETZUNG

- Duale Berufsausbildung: abgeschlossener Ausbildungsvertrag mit Betrieb notwendig

DAUER

- 2 Jahre
- Unter bestimmten Voraussetzungen kann eine verkürzte Ausbildungszeit beantragt werden
- Unter bestimmten Voraussetzungen kann ein 3. Jahr angehängt werden und der Abschluss zum Fachmann/ zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie abgelegt 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
- Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren
- Getränke anbieten und servieren
- Am Getränkeausschank arbeiten
- Zahlungen mit dem Gast abwickeln

Diese Lernfelder werden in den Fächern des berufsbezogenen Lernbereichs unterrichtet:

- Betriebsprozesse und Organisation
- Erstellung von Produkten und Angeboten
- Gastorientiertes Handeln
- Fremdsprachliche Kommunikation/Englisch
- Wirtschafts- und Betriebslehre

Berufsübergreifender Lernbereich:

- Deutsch/Kommunikation
- Religionslehre
- Sport/Gesundheitsförderung
- Politik/Gesellschaftslehre

Differenzierungsbereich:

- Wechselnde Angebote, z.B. Französisch, EDV

Über die Unterrichtsfächer hinaus gehören auch Exkursionen zum schulischen Programm der Ausbildung an unserer Schule, z. B. zur internationalen Weinmesse ProWein, zur König Brauerei, in die Sternegastronomie etc.

Abschlussprüfung:

- Zwischenprüfung durch die IHK im 2. Ausbildungshalbjahr (unbenotet)
- Abschlussprüfung durch die IHK am Ende der Ausbildung

Weitere Inhalte zum Ausbildungsberuf sind auch der Ausbildungsordnung zu entnehmen.

Sophie-Scholl-Berufskolleg

für Gesundheitsmanagement und europäische Bildung
Dahlmannstraße 26, 47169 Duisburg

Ansprechpartner: **Herr Lechte**
E-Mail: lechte@sophie-scholl-bk.eu

Stellv. Ansprechpartnerin: **Frau Jansen**
E-Mail: jansen@sophie-scholl-bk.eu

Web: www.sophie-scholl-berufskolleg.de

BILDUNGSGANG FGR

