

ANMELDUNG, AUSKUNFT

ISE Sprach- und Berufsbildungszentrum GmbH

Kaiser-Ludwig-Ring 9, 92224 Amberg

Tel.: 09621 7868-0 | Fax: 09621 7868-19

www.ise-berufsbildung.de | info@ise-berufsbildung.de

WICHTIGE INFOS, ANFAHRT

- Maßnahmekosten werden im Schulungsvertrag erläutert. Für Inhaber eines Bildungsgutscheins entstehen keine Kosten.
- Gestellte Literatur im Rahmen der Maßnahmekosten: Fachkraft im Gastgewerbe mit Fachrechnen (Kurs- und Arbeitsbuch), Wirtschafts- und Sozialkunde zur Prüfungsvorbereitung für gastgewerbliche Berufe
- Kosten für die notwendige Berufskleidung zur Ausübung des Praktikums werden vom ISE übernommen.
- Alle Teilnehmenden erwerben ein Gesundheitszeugnis (gem. §43 Infektionsschutzgesetz).
- Die Teilnehmenden erhalten ein ISE-Zeugnis, eine Teilnahmebescheinigung und bei erfolgreicher Abschlussprüfung von der IHK ein IHK-Zeugnis mit Bescheinigung des Berufsabschlusses.
- Die Zahl der Teilnehmenden beträgt 15

Unsere Schulungsstätte im Postgebäude:

- Kaiser-Ludwig-Ring 9, 92224 Amberg
- Parkmöglichkeiten auf dem Parkdeck Marienstraße, auf dem ACC-Gelände (teilweise gebührenpflichtig) und in der Schlachthausstraße
- Bushaltestelle: (Bus-)Bahnhof (2 Minuten Fußweg)



© OpenStreetMap - Mitwirkende

Fragen Sie auch Ihre(n) Arbeitsmittler(in) oder das Arbeitgeberservice-Team!

Weitere Infos zur Umschulung über den QR-Code:



- Ihr Bildungsträger
- Ihre Qualifizierung

Das ISE Sprach- und Berufsbildungszentrum

Das ISE Sprach- und Berufsbildungszentrum arbeitet seit circa 32 Jahren im Raum Amberg-Sulzbach mit den jeweiligen Arbeitsagenturen, Jobcentern, den Industrie- und Handelskammern Regensburg und Amberg, dem Bundesamt für Migration und Flüchtlinge, dem Zentrum Familie und Soziales und der regionalen Wirtschaft im Bereich der Aus-, Fort- und Weiterbildung sowie der Arbeitsvermittlung zusammen.

Während sich in den Anfangsjahren der Schwerpunkt weitgehend auf Sprachlehrgänge beschränkte, wurde im Laufe der Jahre das Bildungsangebot auf die Sparten Umschulungen, Qualifizierungen, Trainingsmaßnahmen und Arbeitsvermittlung ausgebaut.

Das ISE beschäftigt zurzeit ca. 50 Mitarbeiter, die in den von uns betriebenen Sparten als Dozenten, pädagogische Betreuer, Arbeitsvermittler usw. tätig sind. Unsere Dozenten spezialisieren sich in bestimmten Fachgebieten und halten sich durch interne und externe Qualifizierungen auf dem aktuellen Wissensstand.

Neben einer Schulungsstätte am Hauptsitz des ISE in Sulzbach-Rosenberg unterhält die Firma ein großes Schulungszentrum im Postgebäude in Amberg, sowie zwei weitere Schulungsstätten im Innenstadtbereich Ambergs.

Zu unseren Kunden im Rahmen der Unterrichtung, Ausbildung und Vermittlung zählen in erster Linie Personen, die bei den ansässigen Arbeitsagenturen und Jobcentern arbeitslos bzw. arbeitsuchend gemeldet sind. Außerdem pflegen wir Geschäftskontakte zu ca. 600 Betrieben der regionalen und überregionalen Wirtschaft.

Im Rahmen der Lehrgänge und Umschulungen haben wir im Laufe der Jahre mehr als 19.000 Teilnehmer geschult sowie vielen dadurch zu einem Berufsabschluss und zu einer Arbeitsstelle verholfen.

Das ISE Sprach- und Berufsbildungszentrum ist zugelassener Träger nach dem Recht der Arbeitsförderung. Zugelassen durch die Fachkundige Stelle der TÜV Rheinland Cert GmbH - von der Deutschen Akkreditierungsstelle (DAkkS) akkreditierte Zertifizierungsstelle. Maßnahmezulassung ist erfolgt durch QUACERT (Gesellschaft zur Zertifizierung von Qualitätsmanagement-Systemen mbH).

ABLAUF IHRER QUALIFIZIERUNG

- Die genauen Inhalte können dem Innenteil entnommen werden!
- Die Umschulung umfasst 1.920 Unterrichtseinheiten (1 UE = 45 min) und 360 Einheiten betriebliches Praktikum (1 PE = 60 min).
- Es werden den Teilnehmenden ca. 26 Ferientage pro Jahr der Umschuldungsdauer gewährt. Die Ferientage werden dabei durch das ISE festgelegt und zu Lehrgangsbeginn mitgeteilt.



Umschulung im Ausbildungsberuf Fachkraft für Gastronomie (IHK) ➔ in Vollzeit (Amberg)

Mit Erwerb eines Gesundheitszeugnisses (gem. § 43 IfSG)!



Förderung mit Bildungsgutschein möglich!

16 Monate Umschulung im Ausbildungsberuf Fachkraft für Gastronomie (IHK) (mit Betriebspraktikum)

Zielgruppe/ Förderung:

Personen, die bei der Arbeitsagentur oder beim Jobcenter arbeitslos oder arbeitsuchend gemeldet sind sowie Arbeitnehmer/-innen, die die Fördervoraussetzungen für eine Umschulung erfüllen.

Auskunft und Schulungsstätte:

ISE Sprach- und Berufsbildungszentrum GmbH
Kaiser-Ludwig-Ring 9, 92224 Amberg
Schulungsstätte: Fleurystr. 1, 92224 Amberg
Tel. 09621 7868-0
info@ise-berufsbildung.de

Unterricht:

Mo - Do: 08:00 - 15:00, Fr: 08:00 - 14:00 Uhr

nächster

18.09.2024 – 19.01.2026

Kurstermin:

Umschulung zur Fachkraft für Gastronomie: Sachliche Gliederung der Berufsausbildung in Anlehnung an den Ausbildungsrahmenplan der IHK (16 Monate)

Abschnitt A: schwerpunkübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin (390 UE)

- das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen; bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und die rechtlichen Vorgaben beachten
- Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation berücksichtigen
- das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, insbesondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen, reflektieren, konstruktives Feedback geben
- Gäste empfangen und deren Erwartungen und Wünsche hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistungen ermitteln sowie die Umsetzung der Erwartungen und Wünsche prüfen; Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen reagieren
- Gäste betreuen: über das Angebot an Dienstleistungen/Produkten informieren, beraten und dabei individuelle und kulturelle Bedürfnisse/Wünsche berücksichtigen, insbesondere im Umgang mit Gästen mit Behinderung
- das Auftreten und die Rolle gegenüber den Gästen reflektieren, das Verhalten gastorientiert gestalten; Gespräche gast- und betriebsorientiert führen und dabei verbale und nonverbale Ausdrucksformen anwenden
- Gästereaktionen, insb. Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach den betrieblichen Vorgaben reagieren; Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen; Konfliktpotenzial erkennen und Konflikte vermeiden;

2. Annahme und Einlagerung von Waren (100 UE)

- Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Ist-Beständen dokumentieren; die betriebsüblichen Korrekturmaßnahmen einleiten, bei Inventuren und Bestellungen mitwirken
- Ware annehmen, Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten; die Warenannahme, die Leergut- und die Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren;
- Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insb. auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten;
- Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern
- die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten, das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen

3. Grundlegende Aufgaben in der Küche oder in der Produktion (340 UE)

- Arbeitsaufgaben erfassen; Art und Menge von Lebensmitteln unter Berücksichtigung des betrieblichen Angebotes an Speisen/Gerichten bedarfsgerecht auswählen
- Arbeitsschritte zeitlich und organisatorisch planen;
- Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter sicher, wirtschaftlich und nachhaltig einsetzen, reinigen und pflegen; auf Funktionsfähigkeit prüfen, Störungen erkennen/ die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten
- den Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der hygienischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten
- Lebensmittel bereitstellen und auf Beschaffenheit, Verwendbarkeit und Allergene prüfen; einfache betriebstypische Speisen oder Gerichte nach Rezepturen herstellen, Beachtung von Ernährungsformen, der Hygienevorschriften, der Wirtschaftlichkeit und der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung



- Speisen oder Gerichte nach Vorgabe portionieren und anrichten sowie bei der Produktpräsentation mitwirken
- Lebensmittel unter Einhaltung der Hygienestandards fachgerecht einlagern, andere Verwertungsmöglichkeiten prüfen oder entsorgen
- die eigenen Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und optimieren

4. Grundlegende Aufgaben im Wirtschaftsdienst (60 UE)

- die Bedeutung der Gestaltung, Pflege und Reinigung von Gasträumen sowie von Wirtschaftsräumen für das Gasterlebnis erläutern
- Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- und in Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren
- Gast- und Wirtschaftsräume im Hinblick auf ihre Nutzung und ihre Sicherheit kontrollieren, den Bedarf an Reparaturen und Ersatz ermitteln und die betriebsüblichen Maßnahmen ergreifen
- betriebliche Gebrauchsgegenstände, insbesondere Geschirr, Besteck und Gläser, anlassbezogen auswählen und in ausreichender Menge bereitstellen sowie fachgerecht pflegen und reinigen
- zur Abfallvermeidung beitragen und die fachgerechte Abfallentsorgung unter Beachtung der Hygienevorschriften und von Umweltaspekten durchführen

5. Grundlegende Aufgaben im Service (280 UE)



- den Arbeitsbereich anlassbezogen vorbereiten und die Betriebsmittel bereitstellen
- die Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen
- (nicht)alkoholische Getränke ausschenken sowie Aufguss- und Heißgetränke nach den betrieblichen Vorgaben zubereiten
- Service von Speisen, Gerichten und Getränken nach der betrieblichen Serviceform durchführen; das betriebliche Kassensystem bedienen

6. Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen (90 UE)

- verkaufsfördernde Maßnahmen/Aktionen, v.a. im Gastkontakt, umsetzen
- Gastbereiche für verschiedene Anlässe dekorieren
- die Bedeutung von Dekoration, Beleuchtung, Musik und Temperatur für die Atmosphäre und das Gasterlebnis beachten
- Einsatz geeigneter Werbemittel, Werbeträger und digitaler Medien sowie Mitwirkung bei der Erfolgskontrolle

Abschnitt B: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt Restaurantservice

1. Grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst (20 UE)

- Gasträume anlass-, saison- und themenbezogen herrichten sowie Vor- und Nacharbeiten ausführen
- betriebliche Textilien und Materialien auf verwendungsfähigen Zustand prüfen und geeignete Maßnahmen zur Reinigung und Pflege ergreifen, dabei insbesondere Werterhaltung, Hygiene und Ressourcenschonung berücksichtigen

2. Grundlegenden Aufgaben im Service (180 UE)

- Reservierungen entgegennehmen, bearbeiten und ausführen,
- bei internen Service- und Menübesprechungen mitwirken; Gasträume anlassbezogen und entsprechend dem gastronomischen Angebot vorbereiten, Dekorationselemente verwenden
- Gäste nach den betrieblichen Standards empfangen und platzieren
- Gäste über das betriebliche Angebot an Speisen, Gerichten und Getränken unter Berücksichtigung gängiger Ernährungsformen sowie von Inhaltsstoffen und Allergenen beraten; Produkte und Dienstleistungen den Gästen aktiv anbieten und Zusatzverkäufe tätigen
- Speisen, Gerichte und Getränke unter Berücksichtigung des Serviceablaufs servieren und ausgeben, dabei mit den Gästen kommunizieren; Gästerückmeldungen entgegennehmen und nach den betrieblichen Vorgaben bearbeiten
- Zahlungen abwickeln und dabei Vorsichtsmaßnahmen bei der Annahme von Zahlungsmitteln anwenden

Abschnitt C: schwerpunkübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (Vermittlung während der gesamten Umschulungszeit)

- Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (210 UE)
- Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (85 UE)
- Umweltschutz und Nachhaltigkeit (85 UE)
- Digitalisierte Arbeitswelt (30 UE)
- Durchführung von Hygienemaßnahmen (50 UE)



Einsatzmöglichkeiten nach abgeschlossener Ausbildung:

- gastronomische Betriebe, z.B. Cafés, Restaurants, Kantinen, Cateringfirmen, Systemgastronomie
- in der Hotellerie und Freizeitwirtschaft
- im Gesundheitswesen, z. B. in Rehabilitationskliniken mit Restaurantbereich
- in Einzelhandelsunternehmen mit angeschlossener Gastronomie

Vorteile dieser beruflichen Qualifikation

- Abgeschlossene Berufsausbildung (IHK-Abschluss)
- Ausgebildete Fachkraft (nicht nur Arbeits- und Hilfskraft)
- Bessere Verdienst- und Aufstiegsmöglichkeiten
- Gute Einsatzmöglichkeiten auch im In- und Ausland (z. B. Schweiz, Österreich)
- Verkürzte Ausbildungszeit in anderen dualen Berufsbildungssystemen möglich, z. B. Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (nur noch 1 Jahr)