

Abläufe und Warenkunde in der Hotellerie und Gastronomie

Modul-Nr.: H-3720-2

Dauer: 100 Stunden

Zeitraumen: Vollzeit und Teilzeit

Kategorien: Bildungsangebote Migration, Hotel- und Gastgewerbe

Bildungsarten: Fortbildung/Qualifizierung

Kosten: 0,00 € (mit Bildungsgutschein)

Standort: Würzburg und Aschaffenburg

Sie interessieren sich für einen Arbeitsplatz im Hotel- und Gastronomiebereich oder haben bereits erste Erfahrungen gesammelt? Super! Diese Weiterbildung vermittelt Ihnen die wichtigsten Grundlagen rund um das Thema Service und Warenkunde. Dank des systematisch aufgebauten Moduls erwerben Sie die grundlegenden theoretischen Kompetenzen schnell und unkompliziert. Neben Grundlagenwissen über Nahrungsmittel und Getränke erfahren Sie auch alles Nötige über Einrichtungsgegenstände, Tafelformen, Menükunde und Restaurantwäsche.

Inhalte

- Grundlagen Nahrungsmittel und Getränke: Arten, Besonderheiten, Allergene
- Einrichtungsgegenstände und Tafelformen
- Restaurantwäsche: Wäschearten, Serviettenformen
- Menükunde: Aufbau, Ablauf, Servicearten

Anforderungen

Vorausgesetzt werden Deutschkenntnisse auf dem Niveau A2. Ein Interesse an einer Beschäftigung im Hotel- und Gaststättengewerbe sollte vorhanden sein. Eine serviceorientierte Einstellung, eine positive und freundliche Ausstrahlung gegenüber Gästen sowie Interesse im Umgang mit Lebensmitteln erleichtern Ihnen den erfolgreichen Abschluss.

Termine

- 31.03.2025 - 11.04.2025
- 26.05.2025 - 06.06.2025
- 21.07.2025 - 01.08.2025
- 15.09.2025 - 26.09.2025
- 10.11.2025 - 21.11.2025
- 12.01.2026 - 23.01.2026