



# Umschulung Fachkraft für Gastronomie

## Vollzeit

nach § 81 SGB III

**NEU! Jobcenter- / Agentur für Arbeit-Kunden erhalten Weiterbildungsgeld in Höhe von 150,- € / Monat und Weiterbildungsprämie/n**



## Wir sind für Sie da!

Menschen zu bilden und weiterzubringen ist unsere Leidenschaft. Egal wo Sie gerade stehen, wir sind „Mit Kompetenz zur Stelle“. Mit rund 1000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern an über 100 Standorten sind wir für Sie vor Ort – die Akademie Überlingen, ein Familienunternehmen seit 1971.

## Anschrift und Kontakt

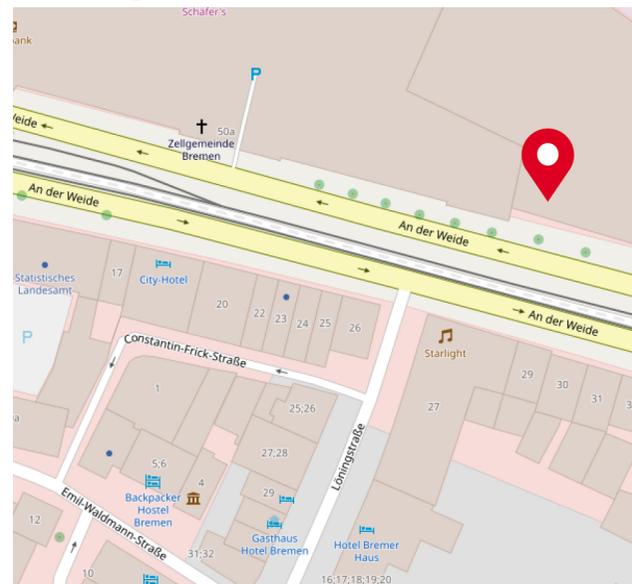
Akademie Überlingen N. Glasmeyer GmbH  
 An der Weide 50c  
 28195 Bremen

0421 16999-0  
 bremen@a-ue.de

**Frauke Höhne**  
 0151 14610919  
 f.hoehne@a-ue.de



## Ihr Weg zu uns



© OpenStreetMap-Mitwirkende

## Dauer

16 Monate – Vollzeit  
 Unterricht: 2.375 Unterrichtseinheiten (UE à 45 min.)  
 Praktische Ausbildungsphase: 502 Stunden  
 Aktuelle Termine erfahren Sie bei der genannten Ansprechperson oder auf [akademie-ueberlingen.de](http://akademie-ueberlingen.de)

## Schulungszeiten

Vollzeit Mo – Do 7:30 – 16:15 Uhr  
 Freitag 7:30 – 14:30 Uhr

Die Arbeitszeiten in der betrieblichen Praxisphase richten sich nach den betrieblichen Gegebenheiten.

## Förderung

Die Teilnahme kann per Bildungsgutschein gefördert werden. Falls Sie sich unsicher sind, ob Sie von Ihrem Ansprechpartner/Ihrer Ansprechpartnerin im Jobcenter oder der Agentur für Arbeit einen solchen ausgestellt bekommen können, so sprechen Sie uns gerne an.

Wir beraten Sie unverbindlich und kostenlos zum Thema Bildungsgutschein und selbstverständlich auch, ob diese Maßnahme für Sie hilfreich sein kann.

Sie finden weitere Angebote auf unserer Homepage [akademie-ueberlingen.de](http://akademie-ueberlingen.de)

# Umschulung Fachkraft für Gastronomie Vollzeit



*Die Arbeitsmöglichkeiten in der  
Gastronomie – SERVICE – stellen sich  
seit Jahren als sehr positiv heraus.*

*Auch hier suchen die Arbeitgeber gut  
geschultes Personal. Wir sorgen für das  
Kompetenz-Fundament, das zur nachhaltigen Integration  
in den Arbeitsmarkt notwendig ist.*



## Zugangsvoraussetzungen

- Deutsch: mind. Level B2
- Körperliche Fitness

## Umschulungsinhalte

gemäß gültigem Ausbildungsrahmenplan / Rahmenlehrplan / Prüfungsverordnung DIHT

- Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen
- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, die eigene Rolle
- Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin
- Annahme und Einlagerung von Waren
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche / Produktion
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service
- Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen

## Praktische Ausbildung

Die praktische Ausbildung findet in unserem Ausbildungsrestaurant statt. Dort lernen Sie in enger Verknüpfung von Theorie und Praxis alle notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten. In Ergänzung werden Sie in einem /mehreren – von der Handelskammer Bremen IHK für Bremen und Bremerhaven anerkannten – Ausbildungsbetrieb/en mitausgebildet.



## Zielgruppen

(auch Menschen mit Migrationshintergrund)

- Sie möchten im Service (wieder) beruflich Fuß fassen
- Sie bringen vielleicht schon etwas Vorerfahrung mit (in Deutschland und / oder aus Ihrem Heimatland)

## Zertifikate

- Zeugnis der Akademie Überlingen
- Prüfungszeugnis der Industrie- und Handelskammer nach bestandener Berufsabschlussprüfung
- Plus: Beurteilungen der Praxisphasen