



Umschulung Fachleute für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie

Vollzeit / Teilzeit

nach § 81 SGB III

**NEU! Jobcenter- / Agentur 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

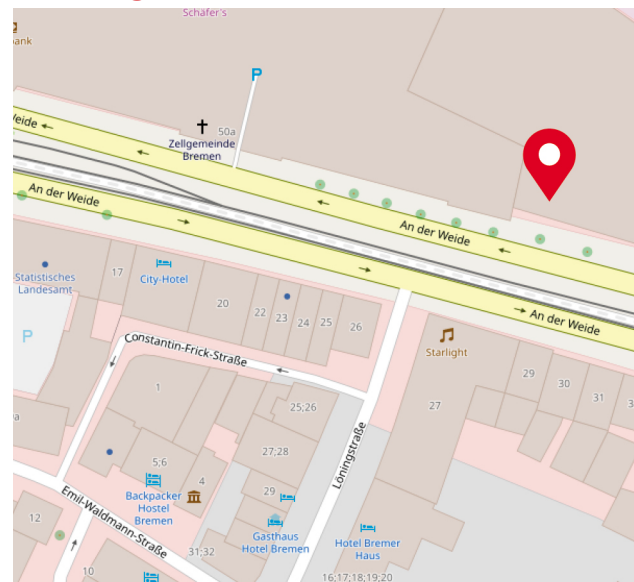
Akademie Überlingen N. Glasmeyer GmbH
 An der Weide 50c
 28195 Bremen

0421 16999-0
 bremen@a-ue.de

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



Ihr Weg zu uns



© OpenStreetMap-Mitwirkende

Dauer

24 Monate – Vollzeit / 30 Monate – Teilzeit
 Unterricht: 3.357 Unterrichtseinheiten (UE à 45 min.)
 Praktische Ausbildungsphase: 927 Stunden
 Aktuelle Termine erfahren Sie bei der genannten
 Ansprechperson oder auf akademie-ueberlingen.de

Schulungszeiten

Vollzeit	Mo – Do	7:30 – 16:15 Uhr
	Fr	7:30 – 14:30 Uhr
Teilzeit	Mo + Fr	8:15 – 14:30 Uhr
	Die – Do	9:30 – 14:30 Uhr

Die Arbeitszeiten 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



Umschulung Fachleute für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie Vollzeit / Teilzeit

*Die Arbeitsmöglichkeiten in der
Gastronomie- 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.*



Zielgruppen

(auch Menschen mit Migrationshintergrund)

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

Umschulungsinhalte

gemäß gültigem Ausbildungsrahmenplan / Rahmenlehrplan / Prüfungsverordnung DIHT

- Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen
- In der Küche arbeiten
- Das Restaurant vorbereiten und pflegen
- Gastbezogener Service im Restaurant
- Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren
- Getränke anbieten und servieren
- Am Getränkeausschank arbeiten
- Zahlungen mit dem Gast abwickeln
- An der Bar arbeiten
- Gäste am Tisch betreuen
- Veranstaltungen planen und durchführen
- Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen

plus Zusatzqualifikation „Bar und Wein“ (optional)

Zertifikate

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

Zugangsvoraussetzungen

- Deutsch: mind. Level B2
- Körperliche Fitness



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.