



gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung der Teilhabechancen und  
Verbesserung der Lebensqualität benachteiligter Menschen mbH

## Umschulung Restaurantfachmann/ -frau

### Informationen zur Umschulung zum/zur Restaurantfachmann/ -frau

- Sie suchen eine berufliche Perspektive im Tätigkeitsfeld Restaurant/Gastronomie und haben möglicherweise schon Vorkenntnisse in dem Bereich?
- Sie sind flexibel was den Einsatzort und die Arbeitszeit betrifft?
- Sie sind Kontaktfähig und haben Interesse an der Begrüßung und Beratung von Gästen, am Decken und Dekorieren von Tischen und der Empfehlung von Speisen und Getränken?
- Sie haben den Wunsch sich fortzubilden?
- Sie sind körperlich belastbar im Servicekontext?

Dann bietet Ihnen unsere Umschulung zum/zur Restaurantfachmann/ -frau einen **neuen beruflichen Einstieg**. In dieser Umschulung erwerben Sie alle erforderlichen theoretischen und praktischen Fertigkeiten und Kenntnisse, die für eine Tätigkeit und die Prüfung vor der zuständigen Stelle in Hamburg notwendig sind und wir bereiten Sie auf **einen erfolgreichen Berufsabschluss** vor.

### Zugangsvoraussetzung:

- Das Mindestalter ist 18 Jahre
- Interesse am Decken und Dekorieren von Tischen
- Interesse an der Begrüßung und Beratung von Gästen sowie den Wunsch sich fortzubilden
- Berufserfahrung im Bereich Service/ Gastronomie sind erwünscht
- körperliche Belastbarkeit im Servicekontext
- Deutsch in Wort und Schrift – mindestens auf Niveau A2

### Inhalte:

Vermittlung der prüfungsrelevanten Ausbildungsinhalte lt. der aktuell gültigen „Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe“ u.a. in folgenden Bereichen:

- Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen
- Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge, Umwelt- und Gesundheitsschutz
- Reinigung und Prüfung von Gebrauchsgütern und Räumen, Maschinen und Geräten, Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- Umgang mit Gästen, Werbung und Verkaufsförderung
- Servieren von Getränken und Speisen, Rechnungserstellung, Kassieren und Tagesabrechnung
- Zubereitung einfacher Speisen, Zubereitung und Ausschneiden von Getränken
- Arbeitsplanung, Hygiene, Warenwirtschaft, Büroorganisation und -kommunikation

### Beginn, Dauer, Gruppengröße, Theorie und Praxisanteile und Zeiten:

Die Umschulung beginnt am 01.02.2018, hat eine 24-monatige Dauer und ist eine Vollzeitmaßnahme mit 8 Unterrichtseinheiten täglich (Praxis 60 Min./Theorie 45 Min.). Ein späterer Einstieg ist unter bestimmten Voraussetzungen möglich. Innerhalb der 24 Monate absolvieren Sie Praktika in gastronomischen Betrieben mit einer Dauer von insges. 8 Wochen. Der Urlaub beträgt 25 Tage pro Jahr (12 Monate) und ist festgelegt. Die Gruppengröße beträgt maximal 15 Personen.

**Kosten:** Die Fortbildung ist als förderfähig gem. dem AZAV anerkannt. Sie benötigen einen Bildungsgutschein der Arbeitsagentur oder Jobcenter team.arbeit.hamburg gem. SGB II oder III. Die Kosten für eine Eigenfinanzierung betragen 15.826,16 EUR.

Unsere Projekte werden aus Mitteln der folgenden Institutionen gefördert:

### Geschäftsstelle

Schreyerring 27  
22309 Hamburg  
Zentrale: 040. 632 004-20  
Fax: 040. 632 004-36  
info@alraune-hamburg.de  
www.alraune-hamburg.de



Registriernummer: A1205004

### Babette Juppe

Dipl. Sozialpädagogin

Alraune gGmbH  
Schreyerring 27  
22309 Hamburg  
Tel: 040.632 004-35  
Fax: 040.632 004-36  
E-Mail: [b.juppe@alraune-hamburg.de](mailto:b.juppe@alraune-hamburg.de)

### Bankverbindung:

Hamburger Sparkasse  
BLZ : 200 505 50  
Kto-Nr.: 1335120851  
IBAN: DE8020050550  
1335120851  
BIC: HASPDEHHXXX

### Geschäftsführer/innen:

Ann-Claire Mehlhose  
Petra Lafferentz  
Holger Stümpel

HRB: 90325  
St.Nr.:17/423/05291  
UST ID-Nr.: DE235318538