



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
- 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 01.09.2018, hat eine 24-monatige Dauer und ist eine Vollzeitmaßnahme mit 10 Unterrichtseinheiten täglich Praxis á 45 Min. und 8 Unterrichtseinheiten Theorie 45 Min. in der Berufsschule. Die Berufsschule findet im Block statt. Innerhalb der 24 Monate absolvieren Sie Praktika in gastronomischen Betrieben mit einer Dauer von insges. 10 Wochen. Der Urlaub beträgt 24 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 Team Arbeit Hamburg gem. SGB II oder III. Die Kosten für eine Eigenfinanzierung betragen € 18.220,14.

Geschäftsstelle
Schreyerring 27
22309 Hamburg
Zentrale: 040 632004-20
Fax: 040 63200436
info@alraune-hamburg.de
www.alraune-hamburg.de



Registriernummer: A1205004

Ansprechpartnerin:

Babette Juppe

Pädagogische Mitarbeiterin

Alraune gGmbH

Schreyerring 27
22309 Hamburg
Tel: **040-632004-24 / -35**
Fax: **040- 632004-36**
Mail: **b.juppe@alraune-hamburg.de**

Bankverbindung:

Hamburger Sparkasse
BLZ : 200 505 50
Kto-Nr.: 1335123087
IBAN:
DE42200505501335123087
BIC: HASPDEHHXXX

Geschäftsführer/innen:

Ann-Claire Mehlhose
Petra Lafferentz
Holger Stümpel

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

Unsere Projekte werden aus Mitteln der folgenden Institutionen gefördert:

jobcenter
team.arbeit.hamburg



Behörde für Arbeit,
Soziales, Familie
und Integration



Investition in Ihre Zukunft



Behörde für Schule
und Berufsbildung