

Prüfungsvorbereitungen für Fachfrau/-mann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie



Teil 2 und 3 der gestreckten Prüfung

INHALT

- Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung
 - Gastorientiertes Handeln, Gäste empfangen und beraten
 - Gäste über Inhaltsstoffen, Allergene, Zusatzstoffe informieren und zu Ernährungsformen beraten
 - Serviceregeln, -arten und -abläufe
 - Gästekommunikation, Reklamationen, Problemlösungen
 - Zahlungsabwicklungen, Rechnungserstellung
 - Verkaufsfördernde Maßnahmen, Datenschutz und -sicherheit
 - Gast- und Eventräume herrichten, pflegen und dekorieren
 - Reinigung und Pflege von verschiedenen Materialien
 - Warenannahme und -lagerung
 - Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

- Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice
 - Speisen und Getränke sowie deren Präsentationsformen empfehlen
 - Bestuhlungs- und Gestaltungsmöglichkeiten für Räume entwickeln
 - Gästeinformationen und deren Einsatzmöglichkeiten zu beschreiben
 - Dienstpläne und Serviceeinteilungen prüfen

- Wirtschafts- und Sozialkunde
 - Wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt

- Arbeitsaufgabe Produktion und Service mit situativem Fachgespräch
 - Vorbereitung auf die Arbeitsaufgabe und das Fachgespräch
 - Tipps zur Arbeitsaufgabe und zum Fachgespräch

Angebotsnummer	BM05-FRV4-SP2
Umfang	28 UE
Zeiten	7 Termine, 17:00 – 20:00 Uhr 10.10.2023, 17.10.2023, 24.10.2023, 31.10.2023, 07.11.2023, 14.11.2023, 21.11.2023
Ort	Hohe Straße 160-168, 50667 Köln
Preis	312 €
Mindest- und Höchstteilnehmerzahl	6-12
Zugangsvoraussetzungen	Auszubildende mit Prüfungszulassung