

Fachfrau/ Fachmann für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie



!Sie sind kontaktfreudig und arbeiten gerne mit anderen Menschen zusammen? Wenn Gästeservice kein Fremdwort für Sie ist, dann könnte der Beruf der/des Fachfrau / Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie genau das Richtige für Sie sein.

Tätigkeit

Eine Fachfrau / ein Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie ist für die Planung, Organisation und Durchführung von gastronomischen Dienstleistungen in Restaurants und bei Veranstaltungen verantwortlich. Dazu gehört die Erstellung von Speisekarten, die Zubereitung von Speisen und Getränken, die Betreuung von Gästen, die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards sowie die Verwaltung von Bestellungen und Lagerbeständen. Außerdem ist sie/er für die Planung und Durchführung von Events wie Hochzeiten, Firmenfeiern oder Konferenzen zuständig und managt dabei das Catering und den Service. Vielfältige Einsatzbereiche wie Kaffeebars, Cocktailounge oder im Bistrogeschäft sind möglich. Lust auf ein Kreuzfahrtschiff oder als Stewarding bei einer Fluggesellschaft nach der Ausbildung – weltweite Perspektiven warten auf Sie.

Voraussetzung

Wenn Sie einen Ausbildungsvertrag mit einem Restaurant oder einer anderen gastronomischen Einrichtung abgeschlossen haben, können Sie sich am Oswald zum Berufsschulunterricht anmelden.

Unterricht am Oswald

Unterricht am Oswald
Während der dreijährigen Ausbildung (Verkürzungen sind unter

bestimmten Voraussetzungen möglich) erfolgt der Unterricht an ein bis zwei Schultagen pro Woche. Der Unterricht erfolgt in Lernfeldern, die folgenden Fächern zugeordnet werden:

Berufsübergreifender Lernbereich

- Religion
- Politik/Gesellschaftslehre
- Deutsch/Kommunikation
- Sport/Gesundheitsförderung

Berufsbezogener Lernbereich

- Betriebsprozesse und Organisation
- Erstellung von Produkten und Angeboten
- Gastorientiertes Handeln
- Wirtschafts- und Sozialkunde
- Englisch Differenzierungsbereich

Zusatzangebote am Oswald

NEU: Die Zusatzqualifikation in der neuen Verordnung zum Thema „Bar und Wein“ während der Ausbildung im betrieblichen oder überbetrieblichen Rahmen –
Wir am Oswald unterstützen Sie dabei gerne!

Teilnahme an Wettbewerben

Wir bieten Ihnen während der Ausbildung die Möglichkeit an verschiedenen gastronomischen Wettbewerben teilzunehmen. Im Münsterland hat die „Hupfer Müns-terlandgabel“ eine lange Tradition, die DEHOGA-Wettbewerbe sind sowohl auf Landes- als auch auf Bundesebene eine besondere Auszeichnung.

KMK Zertifikate

Während des dreijährigen Fremdsprachenunterrichts kann das KMK-Zertifikat erworben werden. Wenn es nach der Ausbildung ins Ausland gehen soll, ist eine große Hürde schon im Vorfeld genommen.

Fördermaßnahmen für Schülerinnen und Schüler mit Migrationshintergrund

Falls Deutsch nicht Ihre Muttersprache ist, können Sie an einem zusätzlichen Förderunterricht teilnehmen. Dieser sprachensible Unterricht ist speziell auf den Bildungsgang abgestimmt und bereitet auf Klassenarbeiten und Abschlussprüfungen vor.

Prüfungen

Im vierten Ausbildungshalbjahr muss der erste Teil der gestreckten Abschlussprüfung absolviert werden. Am Ende des dritten Ausbildungsjahres erfolgt der zweite Teil der gestreckten Abschlussprüfung, schriftlich und praktisch vor einem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer (IHK Nord Westfalen).

Abschlüsse

Neben Ihrem beruflichen Abschluss Fachfrau / Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie erwerben Sie den Berufschulabschluss. Unter bestimmten Voraussetzungen ist auch die Erlangung eines höheren allgemeinbildenden Schulabschlusses (Fachoberschulreife) möglich.

Fortbildung & Aufstieg

Nach dem erfolgreichen Bestehen der Berufsausbildung zum / zur Fachfrau / Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie werden Sie vor Ort und weltweit gesucht! Fortbildungen gibt es in verschiedenen Bereichen - Sommelier, Barista, Barkeeper sind u.a. spezifische Aufgabenbereiche, die nach der Ausbildung möglich sind. Weiterbildungen für den Weg ins mittlere Management werden von diversen Einrichtungen angeboten – staatlich geprüfte/-r Betriebswirt/-in, Meisterbrief im Gastgewerbe, Studium Eventmanagement

Noch Fragen?

Weitere Informationen rund um die Ausbildung und den Unterricht erhalten Sie selbstverständlich bei uns.

Ihre Ansprechpartnerin am Oswald:

Frau Kauschitz

E-Mail: kau@das-oswald.de

Sie können sich auch bei folgenden Adressen erkundigen:

IHK NordWestfalen, Sentmaringer Weg, Münster
DEHOGA, Zweigstelle Münsterland, Senden

www.arbeitsagentur.de

www.planet-berufe.de



Oswald-von-Nell-
Breuning-Berufskolleg
Bahnhofstraße 33
48653 Coesfeld

Telefon: 02541 94230

Telefax: 02541 942323

Email: nbbk@kreis-coesfeld.de