

Fachkraft

Gastronomie



In zwei Jahren eine abgeschlossene Ausbildung, das geht? Ja, auf jeden Fall als Fachkraft Gastronomie können Sie im Restaurant als Allrounder eingesetzt werden, wenn Sie gerne praktisch arbeiten.

Tätigkeit

Eine Fachkraft für Gastronomie ist für die Planung, Organisation und Durchführung von gastronomischen Dienstleistungen verantwortlich. Dazu gehört die Zubereitung von Speisen und Getränken, die Betreuung von Gästen und die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards. Ganz flexibel können Sie in verschiedenen Bereichen wie Frühstücksservice, Kaffeegeschäft oder abends im Gästeservice arbeiten.

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 zweijährigen Ausbildung 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

Zusatzangebote

NEU: Nach erfolgreichem Abschluss kann das dritte Ausbildungsjahr im Beruf „Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie“ absolviert werden - Wir am Oswald unterstützen Sie dabei gerne!

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 dritten Ausbildungshalbjahr muss eine Zwischenprüfung abgelegt werden. Am Ende des zweiten Ausbildungsjahres erfolgt die Abschlussprüfung, schriftlich und praktisch vor einem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer (IHK Nord Westfalen).

Abschlüsse

Neben Ihrem beruflichen Abschluss Fachkraft Gastronomie erwerben Sie den Berufsschulabschluss. Unter bestimmten Voraussetzungen ist auch die Erlangung eines höheren allgemeinbildenden Schulabschlusses (Fachoberschulreife) möglich.

Fortbildung & Aufstieg

Nach dem erfolgreichen Bestehen der Berufsausbildung zur Fachkraft Gastronomie können Sie in verschiedenen gastronomischen Einrichtungen arbeiten. Im Rahmen der Zusatzqualifikation haben Sie auch die Möglichkeit das dritte Ausbildungsjahr im Beruf „Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie“ zu absolvieren.

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