

Grundkonzept

Dieser Intensivlehrgang ist ein neuartiges, sehr praxisbezogenes Qualifizierungsprogramm in der Gastronomie mit speziellem Fokus auf konkrete Qualifizierung und künftige Tätigkeit im Bereich Bankett/Catering. Oft werden Bankett/Catering MitarbeiterInnen nur unzureichend auf ihre Rolle und Aufgabe vorbereitet, besonders wenn sie zuvor noch wenig oder keine Erfahrung im Servicebereich sammeln konnten. Dies führt zu unnötigen Reibungsverlusten, Kosten und Schwierigkeiten im Team und vor den Gästen. Mit Hilfe von gezieltem praxisorientiertem Unterricht zur bedarfsgerechten Qualifizierung, kombiniert mit Exkursionen in Betriebe (potenzielle Arbeitgeber), Praktika sowie einer gezielten Jobinformation, individuellen Vermittlungsunterstützung und gesteigerter Motivation sowie Serviceorientierung werden die Chancen für eine Tätigkeit mit speziellem Fokus auf den genannten Bereich – der ein idealer, realistischer Einstieg für den Start einer Berufskarriere in der Gastronomie darstellt – entscheidend verbessert.

Lehrgangziel

Nach diesem Kurs können die TeilnehmerInnen grundlegende Servicearbeiten sicher verrichten. Sie haben ein Grundverständnis für die Aufgabenbereiche und Arbeitsweisen im Service und kennen die Besonderheiten im Bankett-/Catering-Bereich.

Zielgruppe

Personen mit Interesse im Bereich Bankett/Catering mit dem Ziel einer langfristigen Beschäftigung in der Gastronomie; Teilnahme am Infotag zur Abklärung persönlicher Voraussetzungen und Zielsetzungen; Aufnahme von mind. 8 und max. 14 TeilnehmerInnen je Kursgruppe.

Inhalt

Folgende Themen werden behandelt:

Informationsveranstaltung (6 UE)

- Lehrgangspräsentation: Ablauf, Inhalte und Ziele des Ausbildungslehrganges
- Einzelgespräche, Abklärung Voraussetzungen und Erwartungen

Modul 1: KundInnen-/Serviceorientierung & Kommunikation (1 Wo, 25 UE)

- KundInnen-Orientierung, Gästebetreuung; Kommunikationsregeln im Umgang mit KundInnen und Gästen, Beratung und Information von Gästen; Gästetypen, Gästegruppen
- Verkaufsgrundlagen; Angebotskarten
- Umgang mit Beschwerden und Reklamationen
- Zahlungsverkehr, Kostenbewusstsein
- Anforderungen an ServicemitarbeiterInnen
- Durch begleitende Exkursionen unterstützt

Modul 2: Servier- und Getränk Kunde (6 Tage, 30 UE)

- Servier- und Getränkekunde für Restaurant- und Kaffeehausservice: Fachkenntnisse zum Speisen- und Getränkeangebot
- Arbeiten im Service: Gedecke, Tragetechniken, Service von Speisen und Getränken
- Fachausdrücke in der Gastronomie
- Servierabfolgen und Nachfolgearbeiten, durch begleitende Exkursionen unterstützt

Modul 3: Eventvorbereitung (6 Tage, 30 UE)

- Servicepersonal als GastgeberInnen: Raumgestaltung, Mobiliar, Pflege, Dekoration
- Tafelformen und Buffetgestaltung
- Mise en Place Arbeiten
- Berufskleidung und Berufsausrüstung
- Vorbereitung auf besondere Events (z.B. Themenbuffets), durch begleitende Exkursionen unterstützt

Modul 4: Bewerbungstraining - Joborientierung Intensiv (3 Tage, 15 UE)

- Berufliche Orientierung – Zielwegplanung
- Stellenmarktrecherche – Arbeitsuch-Strategien
- Erstellung professioneller Bewerbungsunterlagen
- Bewerbungstraining, Verhalten bei Bewerbungsgesprächen in der Gastronomie
- Networking, Exkursionen nach Bedarf
- Unterstützung bei Bewerbungsaktivitäten, Vermittlungsunterstützung
- Do's & Dont's in der Gastronomie

Modul 5: Pflicht-Praktikum (2 Wochen)

- Kennenlernen eines Betriebes
- Festigen des Gelernten
- Umgang mit KundInnen und Lieferanten
- Begleitende Parkikumsbetreuung

Modul 6: Bedarfsorientiertes Individualtraining & Einzelcoaching (6 Wo, ø 6 UE je TN^{l'n})

- Individuelles Aufbautraining nach Bedarf, Vertiefung von Kursinhalten
- Bearbeitung individueller vermittlungshinderlicher Problemlagen
- Individuelles Job-Coaching, aktive Vermittlungsunterstützung, aufsuchende Begleitung zu potenziellen Arbeitgebern

Kursdauer und -zeiten

Infotag + 6 Wochen: gesamt 162 Unterrichtseinheiten (UE) je TeilnehmerIn (6 UE Infotag, 150 UE Module, 6 UE Individualtraining/Einzelcoaching je TeilnehmerIn)

Täglich von 08:00 – 13:00 Uhr und Individualtraining/Einzelcoaching bedarfsorientiert ab 13:30 Uhr nach individueller Vereinbarung

Termine

Infotag: 30.01.2012	Kurs: 06.02. – 16.03.2012
Infotag: 26.03.2012	Kurs: 02.04. – 16.05.2012
Infotag: 20.08.2012	Kurs: 27.08. – 05.10.2012
Infotag: 15.10.2012	Kurs: 22.10. – 05.12.2012

Preis

2.184,00 je TeilnehmerIn (inkl. USt, Lehr-/Lernmittel, Zertifikat)