8591 Basislehrgang für angehende Restaurantfachmänner/-frauen

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann /-frau

In diesem dreiwöchigen „Basislehrgang für angehende Restaurantfachmänner/-frauen" eignen Sie sich die Grundkenntnisse und Fertigkeiten fachgerechten Servierens an und bereiten sich gleichzeitig auf den praktischen Teil der Lehrabschlussprüfung* vor.

IHR WEG ZUM/ZUR RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Einstiegs-voraussetzung	empfohlene Kursreihenfolge					Ausbildungsziel
Vollendetes 18. Lebensjahr sowie einschlägige Praxis im Umfang der halben Lehrzeit	Informationsveranstaltung Restaurantfachmann/-frau – 8590K	Basislehrgang für angehende Restaurantfachmänner/-frauen – 8591K	Theoretische Grundlagen Restaurantfachmann/-frau – 8592K	Restaurantfachmann/-frau – Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung – Prüfarbeit – 8595K	Restaurantfachmann/-frau – Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung – Fachgespräch – 8597K	Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/-frau

Detailinfos unter: wifi.at/ooe/restaurantfachmann

Die Zielgruppe:
Personen, die eine Tätigkeit im Service anstreben und die Lehrabschlussprüfung ablegen wollen.

Die Lernziele:
- Sie kennen die Bedeutung und den Stellenwert der Gastronomie in der Wirtschaft
- Umgangsformen, Servierarten, Arbeiten am Gueridon (Tranchieren, Filetieren, Flambieren, Marinieren, erstellen und präsentieren eines Käsetellers) sind Ihnen vertraut.
- Sie erwerben umfassendes Wissen in Getränke- und Warenkunde.
- Sie beherrschen ökonomisches und gewandtes Arbeiten beim Gast.
- Sie erlenen das Führen eines Verkaufsgesprächs

Die Inhalte:
- Bedeutung und Stellenwert der Gastronomie in der Wirtschaft
- das Personal im Betrieb
- Inventar wie Gläser, Geschirr, Besteck, Handhabung und Pflege
- Mise en Place
- das Decken und Servieren von Menüs und a la carte, Servierregeln
- Umgangsformen beim Gast - Unfallverhütung
- Servierarten (Einstellen, Einreichen, Vorlegen, Anrichten)
- Serviersysteme, Getränkeservice einschließlich Flaschenwein und Sektservice
- Arbeiten am Gueridon (Tranchieren, Filetieren, Flambieren, Marinieren, erstellen und präsentieren eines Käsetellers)
- Führen eines Verkaufsgespräches zu verschiedenen Anlässen
- umfassende Getränke- und Warenkunde, Ökonomisches und gewandtes Arbeiten beim Gast
- Reklamationsbehandlung, Erstellen von Gästerechnungen, Abrechnungsmethoden
- Fachausdrücke

8591 Basislehrgang für angehende Restaurantfachmänner/-frauen

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann /-frau

*** Die Lehrabschlussprüfung besteht aus folgenden Bereichen:**
Theoretische Prüfung:
Servicemanagement und Warenwirtschaft
Servicetechniken und Gästebetreuung
Wirtschaftliche Kompetenz

Praktische Prüfung:
Prüfarbeit
Fachgespräch

In diesem Lehrgang wird auf die praktische Prüfung vorbereitet.

Die Lehrgangsleitung:
Veronika Herndler

Der Hinweis:
Voraussetzung für den Antritt zur außerordentlichen Lehrabschlussprüfung ist die Vollendung des 18. Lebensjahres sowie eine einschlägige Praxis im Umfang der halben Lehrzeit.

Erkundigen Sie sich bitte rechtzeitig (vor der Anmeldung zum Kurs) beim WK OÖ Prüfungsmanagement, ob Sie auch tatsächlich die Voraussetzungen für den Prüfungsantritt erfüllen.
WK OÖ Prüfungsmanagement, Wiener Straße 150, 4021 Linz:
Tel. 05-90909-4041, E-Mail: pruefungen@wkooe.at oder im Internet unter http://wko.at/ooe/pruefungen.

Berufsbeschreibung BIC.AT – nähere Informationen finden Sie hier