

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 erlernen 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 Verkaufsgesprächs zu verschiedenen Anlässen
- umfassende Getränke- und Warenkunde, Ökonomisches und gewandtes Arbeiten beim Gast
- Reklamationsbehandlung, Erstellen von Gästerechnungen, Abrechnungsmethoden
- Fachausdrücke

* Die Lehrabschlussprüfung besteht aus folgenden Bereichen:

Theoretische Prüfung:

Servicemanagement und Warenwirtschaft



Kursbuchung und weitere Details unter **8591** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe

8591 Basislehrgang für angehende Restaurantfachmänner/-frauen Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann /-frau

Servicetechniken und Gästebetreuung
Wirtschaftliche Kompetenz

Praktische Prüfung:

Prüfarbeit
Fachgespräch

In diesem Lehrgang wird auf die praktische Prüfung vorbereitet.

Die Lehrgangleitung:

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@wkoee.at oder im Internet unter <http://wko.at/ooe/pruefungen>.

Berufsbeschreibung BIC.AT – [nähere Informationen finden Sie hier](#)



Kursbuchung und weitere Details unter **8591** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe