

Mein Ziel:

Restaurantfachmann/-frau

Staatlich anerkannter Abschluss
Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer zu Berlin

Vollzeit 3 Jahre

Termine entnehmen Sie bitte unserer Homepage.

Was bringe ich mit?

Erfüllen der allgemeinen Schulpflicht

Was muss ich zahlen?

je nach Förderung ab 40,- € monatlich



Andrea Damm/pixelio.de



Was lerne ich?

- Restaurantorganisation und Service
- Speisenlehre
- Umgang mit Gästen
- Betriebswirtschaftslehre, Rechnungswesen und Informatik
- Englisch
- Marketing und Warenwirtschaft
- Büroorganisation und -kommunikation

Hinzu kommen spezielle Kenntnisse für die Arbeiten am Tisch des Gastes, das Ausrichten von Veranstaltungen und das Führen einer Station. Gepflegte Umgangsformen und Kontaktfreude sind daher von Bedeutung. Sie decken Tische ein, servieren und kassieren, organisieren den Service, dekorieren Räume und richten Festlichkeiten und Veranstaltungen aus.

Der theoretische Unterricht findet im Oberstufenzentrum statt, die fachpraktischen Fähigkeiten werden im D&B-eigenen Ausbildungsrestaurant und in den von uns vermittelten Praktikumsbetrieben trainiert.

Wo sind meine Einsatzbereiche?

Beschäftigungsmöglichkeiten in Gastronomiebetrieben wie Restaurants, Cafés, Bars oder Hotels sowie im Cateringservice



D&B Dienstleistung und Bildung Gemeinnützige GmbH

Frankfurter Allee 202, 10365 Berlin

Tel: 030 986009-0

www.dub-berlin.de

D&B Dienstleistung und Bildung Gemeinnützige GmbH

Frankfurter Allee 202, 10365 Berlin

Tel: 030 986009-0

www.dub-berlin.de