

## Unterrichtszeiten:

Der zeitliche Umfang liegt bei 25 Unterrichtseinheiten zu je 45 Minuten pro Woche.

Dauer: 6 Wochen

Mo – Fr: 08.00 Uhr – 12.00 Uhr

## Unterrichtsmaterialien:

Entsprechende Skripte werden zur Verfügung gestellt.

## Abschluss

Internes Zertifikat der **EABD**

## Zugangsvoraussetzungen:

Keine

## Kosten / Förderung:

Sofern die entsprechenden Voraussetzungen vorliegen, besteht die Möglichkeit einer Förderung durch die Jobcenter bzw. Agentur für Arbeit, durch die Deutsche Rentenversicherung, die Berufsgenossenschaften oder nach dem Soldatenversorgungsgesetz.

**E A B D** – Europäische Akademie für Bildung und Dienstleistungen  
Hansjörg Schorr & Helmut Seegmüller GbR

Dankelsbachstraße 44-48  
66953 Pirmasens

Tel.: 06331 6080274

Fax: 06331 6080275

E-Mail: [info-ps@eabd.de](mailto:info-ps@eabd.de)

Internet: [www.eabd.de](http://www.eabd.de)

Wir sind zugelassen und zertifiziert nach:



Zertifikat Registrier-Nr.: Q5950911



Zertifikat Register-Nr.: A2090911

sowie:



Rufen Sie einfach an oder kommen Sie vorbei. Wir informieren und beraten Sie

**EABD ...der qualifizierte Weg**



# Servicekraft (Hoga) Teilzeit

**Beginn: 05.03.2012**

**Ende: 17.04.2012**

## Wir begleiten Sie!

Sprechen Sie mit Ihrem/r  
Arbeitsvermittler/ -in

**EABD ...der qualifizierte Weg**

**EABD ...der qualifizierte Weg**

## Qualität:

Die **EABD** – Europäische Akademie für Bildung und Dienstleistungen ist nicht nur ein nach AZWV anerkanntes Weiterbildungsunternehmen sondern auch Bildungspartner von DATEV.

Ausgerüstet mit modernster Technologie und qualifizierten Dozentinnen/ Dozenten arbeitet die **EABD** mit hochwertigen Lehrmaterialien, welche in den Besitz der TeilnehmerInnen übergehen und somit am späteren Arbeitsplatz immer wieder als Nachschlagewerke gute Dienste tun können.

Um eine intensive Qualifizierung sicherzustellen, ist die Gruppe auf maximal 16 TeilnehmerInnen begrenzt!

Lassen Sie sich vormerken!

## Unser Anliegen:

Ziel dieser Weiterbildung ist es, engagierte Mitarbeiter aus dem Hotel-, Restaurant- und Gaststättengewerbe wieder in interessante Beschäftigungsfelder des HOGA-Bereiches und damit in den ersten Arbeitsmarkt zu integrieren.

### Inhalte

- Kassensysteme (einschließlich Auffrischung „Grundrechenarten“
- Anrichten (Lebensmittel), Tische eindecken, dekorieren
- Getränke-/Speisenausgabe, -büfett
- Speisenabfolge (Arbeiten am „Pass“/Schnittstelle zur Küche)
- Servieren
- Lebensmittelkunde/ -allergien/ -unverträglichkeiten
- Reinigen / Hygiene (Gesundheitszeugnis)

- Reservierungsmanagement
- Getränke- und Speisekunde
- Persönliches Auftreten
- Jugendschutz, Gaststättenrecht
- Hauswirtschaftliche Grundschulung
- Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz
- Lagern und Überwachen von Waren und Beständen
- „Knigge“ – Umgang mit Gästen (auch mit schwierigen Kunden), Kommunikationstraining
- Ggf. Deko-/Farb-/Stilberatung
- Inkl. Gesundheitsschein

Wir würden uns freuen, Sie persönlich beraten zu dürfen. Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail.