

# Willkommen

# Kontakt



als

**Fachkraft im  
Gastgewerbe**

**am Berufskolleg Kohlstraße  
Kohlstraße 11  
in Wuppertal**



Foto: stockimages/FreeDigitalPhotos.net

Fachkraft im  
Gastgewerbe

**FK**

Berufskolleg Kohlstraße  
Kohlstraße 11

42109 Wuppertal

Fon 0202 563 2151

Fax 0202 563 8064

Mail [bk-kohlstrasse@stadt.wuppertal.de](mailto:bk-kohlstrasse@stadt.wuppertal.de)

URL [www.berufskolleg-kohlstrasse.de](http://www.berufskolleg-kohlstrasse.de)

**Beratung:**

Frau John

Raum AE.10

nach Anmeldung

[angelika.john@stadt.wuppertal.de](mailto:angelika.john@stadt.wuppertal.de)

**Anfahrt mit dem PKW:**

A 46 Ausfahrt Wuppertal Elberfeld  
abbiegen Richtung Elberfeld/ Universität,  
an der 2. Ampel rechts abbiegen (Uellendahler  
Straße), 3. Straße links abbiegen (Kohlstraße)

**Anfahrt mit dem Bus:**

Ab Wuppertal HBF, ab Bussteig 5, Linie 625  
Richtung Raukamp Schleife oder Linie 635  
Richtung Markland bis Haltestelle Kohlstraße

Fachkraft im  
Gastgewerbe

**FK**

Berufskolleg Kohlstraße Wuppertal



# Voraussetzung

## Das sollten Sie mögen...

Sie haben Freude an der Arbeit im Gastgewerbe. Sie möchten gerne Gäste in verschiedenen Bereichen der Gastronomie, in Hotel- und in Gaststättenbetrieben beraten, bedienen und betreuen. Dann ist der Beruf Fachkraft im Gastgewerbe der richtige Berufsweg für Sie.

## Welche Voraussetzungen müssen Sie für diesen Beruf mitbringen?

Für die Ausbildung als Fachkraft im Gastgewerbe ist kein bestimmter Schulabschluss vorgeschrieben. Sie brauchen zunächst einen Ausbildungsbetrieb, mit dem Sie einen Ausbildungsvertrag abschließen.

### Ausbildungsvoraussetzungen

- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Praktische Begabung
- Vielseitigkeit

### Ausbildungsdauer

2 Jahre

# Schulleben

## Was erwartet Sie bei uns?

In den zwei Ausbildungsjahren besuchen Sie unsere Schule wöchentlich, und alle 14 Tage sind Sie an zwei Tagen in der Woche bei uns. An den restlichen Arbeitstagen arbeiten Sie in Ihrem Ausbildungsbetrieb.

Auch die Zwischen- und Abschlussprüfungen der IHK werden häufig in unserem Restaurant und unserer Schulküche abgehalten.

### Ausbildungsinhalte

- Einfache Speisen herstellen und anrichten
- Getränke ausschenken
- Gasträume herrichten
- Gäste empfangen und betreuen
- Speisen und Getränke servieren

### Zusatzangebote

- Individuelle Förderung in allen Fächern
- Kurse zur Prüfungsvorbereitung
- Differenzierungskurse für Fachkräfte, die ihre Ausbildung in einem systemgastro-nomischen Betrieb absolvieren

# Qualifikation

## Berufsaussichten

Es gibt vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten in der Küche, am Büffet, im Wirtschaftsdienst und im Restaurant. Aufstiegsmöglichkeiten sind bei entsprechender Fortbildung gegeben. Weiterbildungsmöglichkeiten

### • Einjährige Zusatzausbildung

- zum/zur Restaurantfachmann/-frau
- Hotelfachmann/-frau
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie
- Fachkraft für Speiseeis

- Absolvierung spezifischer Seminare und Fachkurse für das Hotel- und Gaststättengewerbe

