

Willkommen

Kontakt



als
**Restaurantfachfrau/
Restaurantfachmann**

**am Berufskolleg Kohlstraße
Kohlstraße 11
in Wuppertal**



Foto: stockimages/FreeDigitalPhotos.net

Restaurantfachfrau/
Restaurantfachmann

RH

Berufskolleg Kohlstraße
Kohlstraße 11

42109 Wuppertal

Fon 0202 563 2151
Fax 0202 563 8064
Mail bk-kohlstrasse@stadt.wuppertal.de
URL www.berufskolleg-kohlstrasse.de

Beratung:

Frau John
Raum AE.10
nach Anmeldung
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

Restaurantfachfrau/
Restaurantfachmann

RH

Berufskolleg Kohlstraße Wuppertal



Voraussetzung

Das sollten Sie mögen...

Sie haben Freude an der Arbeit im Service. Sie können sich vorstellen, Gäste zu beraten und zu bewirten. Speisen und Getränke interessieren Sie sehr. Dann ist der Beruf Restaurantfachfrau / Restaurantfachmann der richtige Berufsweg für Sie.

Welche Voraussetzungen müssen Sie für diesen Beruf mitbringen?

Eingangsvoraussetzung ist der Hauptschulabschluss. Ein Mittlerer Bildungsabschluss ist vorteilhaft. Das hängt vom Ausbildungsbetrieb ab.

Ausbildungsvoraussetzungen

- Gute Umgangsformen und gepflegtes Erscheinungsbild
 - Freundlichkeit, Flexibilität und Kommunikationsfähigkeit
 - Praktische Begabung
- Ausbildungsdauer

3 Jahre

Schulleben

Was erwartet Sie bei uns?

In den drei 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

- Service, Beratung und Abrechnung mit Restaurantgästen
- Speisen- und Getränkekunde
- Ausgestaltung und Dekoration von Räumen und Tafeln
- Vorbereitung und Durchführung von Events
- Hygienemanagement

Zusatzangebote

- Individuelle Förderung
- Kurse zur Prüfungsvorbereitung
- DEHOGA-Wettbewerbe
- Weinseminar des deutschen Weininstituts

Qualifikation

Berufsaussichten

Restaurantfachleute arbeiten in erster Linie in Restaurants und natürlich im Restaurantbereich von großen Hotels im In- und Ausland sowie auf Kreuzfahrtschiffen.

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Absolvierung spezifischer Seminare für das Hotel- und Gaststättengewerbe, z. B. als
- Sommelier
- Barkeeper
- Studiengang an einer Fachschule, z. B. HGS Rheinland in Düsseldorf; Abschluss Staatlich geprüfte/r Betriebsleiter/in
- Studiengänge im Marketing-, Management-, Gesundheits- und Tourismusbereich



Foto: Serge Bertasius Photography/FreeDigitalPhotos.net