# 22287 | Fachkraft für Gastronomie, Schwerpunkt Restaurantservice – TQ 4: Arbeiten im À-la-carte-Restaurant

Mit unseren Teilqualifizierungen erwerben Sie Schritt für Schritt berufliche Kompetenzen und kommen Ihrem Berufsabschluss näher.

Flexibel, praxisnah und mit anerkanntem Zertifikat – für Ihren beruflichen Erfolg.

| | |
|---|---|
| Kursumfang: | 520 Unterrichtseinheiten (UE) zu 60 Minuten |
| Kurszeitraum: | 05.07.2027 - 01.10.2027 |
| Kursort: | bsw Bildungswerk der Sächsischen Wirtschaft gGmbH, Bildungszentrum Riesa, Rudolf-Breitscheid-Straße 33, 01587 Riesa, Ansprechpartnerin:, Kathleen Hentschel, Kathleen.Hentschel@bsw-mail.de |

Als Fachkraft für Gastronomie mit dem Schwerpunkt Restaurantservice sorgen Sie für eine herzliche Gästebetreuung und einen reibungslosen Service im Restaurant.

**TQ 4: Arbeiten im À-la-carte-Restaurant**

- Servicebereiche mit À-la-carte-Geschäft in Restaurants und Hotelrestaurants.

Die Lernenden bereiten Gasträume vor und nach und bearbeiten Reservierungen. Die Lernenden beherrschen den richtigen Umgang mit bestimmten Gästegruppen und Gästetypen. Sie empfangen und beraten Gäste, servieren Speisen und Getränke und wickeln Zahlungen ab

Das Konzept dieser TQ entspricht dem bundesweit anerkannten BIBB-Standard.

Unsere TQ-Angebote tragen das Gütesiegel „Eine TQ besser!“ der AGI TQ und stehen für praxisnahe Inhalte sowie hohe Qualitätsstandards.

**Hinweis:**
**Unser zusätzliches „plus“ Bei Bedarf findet zu allen Modulen Förderunterricht im Umfang von 240 UE mit individuellen Schwerpunkten statt.**

**Dauer:**
**TQ 1 & 2:**
Gesamtdauer: 15 Wochen
Dauer Theoriephase: 10 Wochen (400 UE)
Betriebliche Qualifizierungsphase: 5 Wochen (200 h)

**TQ 3-5:**
Gesamtdauer: 13 Wochen
Dauer Theoriephase: 9 Wochen (360 UE)
Betriebliche Qualifizierungsphase: 4 Wochen (160 )

**Abschluss**

Jedes Modul schließt mit dem bsw/VSW-Zertifikat ab.

**Anschlussmöglichkeiten:**

**TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service**

- Servicebereiche in Hotels, Restaurants, Gaststätten, Cafés oder Kantinen.

**TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche**

- Küchenbereiche in Hotels, Restaurants, Gaststätten, Großküchen oder Cateringbetrieben.

**TQ 3: Getränke ausschenken, anbieten und servieren**

- Getränke- und Ausschankbereiche in Restaurants, Hotels, Cafés oder Bars.

**TQ 5: Verkaufsfördernde Maßnahmen planen und umsetzen**

- Gastronomische Betriebe mit Verkaufs-, Marketing- und Gästebindungsmaßnahmen.

Weitere Informationen über Teilqualifizierung im bsw finden Sie unter www.teilqualifikation-sachsen.de