

## **Kurzporträt der FAA:**

Die FAA als überregional agierender Bildungsträger im Verbund der Stiftung Bildung & Handwerk (SBH) ist seit über 30 Jahren erfolgreich tätig.

In den derzeit 30 Betriebsstätten in NRW deckt die FAA mit über 270 Mitarbeitern einen sehr großen Bereich von Berufsfeldern ab. Durch unsere langjährige Präsenz und aktive Mitarbeit in der beruflichen Aus- und Weiterbildung haben wir zahlreiche Kontakte zur Wirtschaft, zu Kammern und sonstigen Institutionen aufgebaut. Dieses bestehende und stetig ausgebauten Netzwerk ist wichtige Voraussetzung zum Erreichen unserer Ziele.

**Eines unserer Ziele ist es, gemeinsam mit Ihnen Ihre Chancen auf einen betrieblichen Ausbildungsplatz bzw. auf einen Arbeitsplatz nach Abschluss der Ausbildung zu verbessern.**

Weitere Informationen über die FAA gibt es im Internet unter [www.faa-west.eu](http://www.faa-west.eu)

## **Ihre Ansprechpartnerinnen sind:**

### **Frau Jennifer Lösche**

Tel.: 02325- 97 35 15

Fax: 02325- 97 35 40

E-Mail: [jennifer.loesche@faa-west.eu](mailto:jennifer.loesche@faa-west.eu)

### **Frau Nadine Krause**

Tel.: 02325-97 35 17

Fax: 02325- 97 35 40

E-Mail: [nadine.krause@faa-west.eu](mailto:nadine.krause@faa-west.eu)

## **Ihr Weg zu uns:**



FAA Bildungsgesellschaft mbH West  
Betriebsstätte Herne  
Herner Str. 58-60  
44652 Herne

ab Wanne-Eickel Hbf:  
5 Minuten Fußweg zur FAA



**Fit  
für den  
Arbeitsmarkt**

**Kenntnisvermittlung  
Hotel- und  
Gaststättengewerbe**

**in Vollzeit und Teilzeit**

## Zielsetzung

- ▶ **Sie sind auf der Suche nach einer neuen Arbeitsstelle?**
- ▶ **Sie möchten Speisen attraktiv präsentieren und anrichten?**
- ▶ **Sie haben Spaß am Kundenkontakt?**
- ▶ **Sie haben Freude am Kochen?**
- ▶ **Sie planen und organisieren gerne?**
- ▶ **Sie suchen eine berufliche Perspektive in einem vielseitigen und kundenorientierten Beruf?**

Dann ist eine berufliche Tätigkeit in der Gastronomie genau das Richtige für Sie.

## Zugangsvoraussetzung

Affinität zum Dienstleistungsgewerbe, Körperliche und gesundheitliche Eignung, Mobilität und Flexibilität (Arbeiten z. T. an den Wochenenden und Nachtarbeit)

## Zielgruppe

Leistungsempfänger und Leistungsempfängerinnen von Arbeitslosengeld I oder Arbeitslosengeld II mit oder ohne Berufsabschluss.

## Lehrgangsdauer/-beginn:

Auf Anfrage.

Es ist ein laufender Einstieg in den Lehrgang in Voll- und Teilzeit möglich. Der Lehrgang endet nach maximal 6 Monaten (inkl. 1 Monat Betriebspraktikum). Die Verweildauer wird individuell durch den Bildungsgutschein bestimmt.

## Kern-Unterrichtszeiten

### Vollzeiteilnehmer

Mo - Do 7.30 bis 16.15 Uhr  
Fr 7.30 bis 13.45 Uhr

### Teilzeiteilnehmer

Mo - Fr 7.00 bis 13.00 Uhr

(tägliche Gleitzeit 45 Min.)

## Ihre Chancen

Auf dem gastgewerblichen Arbeitsmarkt herrscht weiterhin akuter Fachkräftemangel. Jedes Unternehmen legt großen Wert auf gut qualifizierte Mitarbeiter.

Die Qualifizierung eröffnet den Teilnehmer/innen neue Chancen und Perspektiven als qualifizierte Hilfskräfte mit einem aussagekräftigen Zertifikat in Hotels, Großküchen, Restaurants und Gaststätten eine Arbeit am ersten Arbeitsmarkt aufzunehmen.

**Auch auf lange Sicht wird sich an der starken Arbeitskräftenachfrage im gastronomischen Bereich nichts ändern.**

## Die wesentlichen Inhalte des Lehrgangs

- ▶ Arbeitsschutz und Unfallverhütung
- ▶ Umweltbeeinflussung und Umweltschutz
- ▶ Hygiene
- ▶ Bedienen und Instandhalten der Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände
- ▶ Reinigen und Pflegen der Räume und ihrer Einrichtung, Pflegen der Wäsche
- ▶ Lagern und Kontrollieren von Waren
- ▶ Kenntnisse des Aufbaus der Speise- und Getränkekarte, Zusammenstellung der Tageskarte
- ▶ Vor- und Zubereiten einfacher Speisen und Getränke unter Berücksichtigung der Grundlagen der Ernährungslehre
- ▶ Arbeiten am Büffet
- ▶ Servieren und Ausheben im Restaurant einschließlich Arbeitsvorbereitungen, Abrechnen im Service
- ▶ Dekorieren von Räumen und Tafeln

## Fachpraktische Lerninhalte

- ▶ Praktikum