

Wir über uns

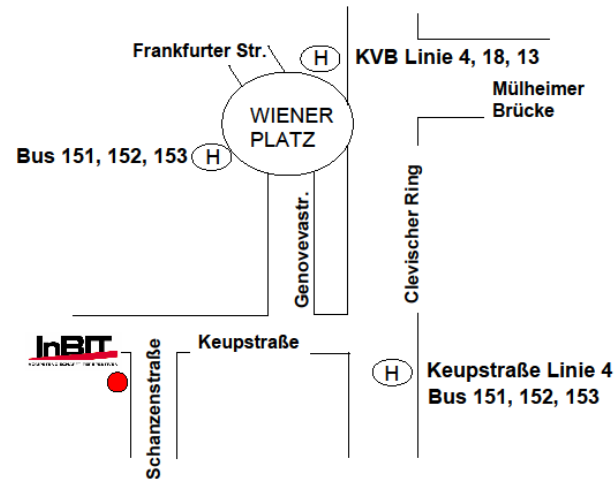
Als ehemaliges Bildungsinstitut der Siemens Nixdorf Informationssysteme AG hat sich das InBIT heute zu einer der führenden Bildungseinrichtungen in Deutschland entwickelt. Wir sind seit 1979 sehr erfolgreich in unterschiedlichen Bereichen engagiert, u. a.

- Umschulungen (Berufsausbildungen mit IHK-Abschluss)
- Weiterbildungen (z.B. kaufmännisch, EDV, Fremdsprachen, Gastronomie)
- Berufliche (Re-)Integration (für unterschiedliche Zielgruppen)
- Firmenschulungen
- Potenzialanalysen als Instrument der Personalauswahl und Qualifizierung

Es ist unser Ziel, Ihnen eine dauerhafte berufliche Perspektive zu geben. Wir möchten Ihnen helfen, sich im Arbeitsmarkt erfolgreich zu vermarkten, gerade auch in Konkurrenz zu Mitbewerbern und im Beruf kompetent zu agieren.

Kompetenz schafft Perspektiven

Ansprechpartner und Lehrgangsort



Informationen über die Lehrgangsorte und Beginnstermine erhalten Sie bei:

Institut für Betriebsorganisation und Informations-Technik gGmbH

InBIT gGmbH

**Regionalleitung Rheinland
Ansprechpartner:
Carsten Pauli
E-Mail: info-koeln@inbit.de
<http://www.inbit.de>**

**Schanzenstr. 2 - 4
51063 Köln
Tel: 0221 – 139860-12
Fax: 0221 – 139860-20**

InBIT gGmbH

Hotel- & Gaststättengewerbe

Umschulung zur Fachkraft im Gastgewerbe



InBIT
Kompetenz schafft Perspektiven



Zertifizierungsnr.: 08-10320-M (03-47)

Übersicht

Ziel

Vor dem Hintergrund der ständig steigenden Anforderungen des Arbeitsmarktes ist es unser Ziel, bestmögliche Rahmenbedingungen für eine erfolgreiche Umschulung zu schaffen und Sie optimal auf die Abschlussprüfung bei der IHK vorzubereiten.

Organisation

Sie interessiert die Ess- und Trinkkultur und Sie arbeiten gerne serviceorientiert im Team? Wir schulen Sie zur Fachkraft im Gastgewerbe um.

Zugangsvoraussetzungen

Bildungsgutschein durch eine Beratung bei der Agentur für Arbeit bzw. der ARGE (bzw. Berechtigung durch die Rentenversicherung / Berufsgenossenschaft), Engagement, Flexibilität, Teamfähigkeit, Serviceorientierung.

Alle Seminare werden von geschultem Fachpersonal durchgeführt.

Inhalte

- Fachkunde Küche
- Einsetzen von Geräten/ Maschinen
- Fachkunde Service
- Umgang mit Gästen
- Beratung und Verkauf
- Wirtschaftsdienst (Housekeeping)
- Sicherheit und Gesundheitsschutz, Hygiene
- Warenwirtschaft
- Wirtschafts- und Sozialkunde
- Betriebsorganisation
- EDV und Büroorganisation/-kommunikation
- Marketing, Werbung, Verkaufsförderung
- Bewerbungstraining
- Mathematik
- Deutsch

Zeitlicher Umfang

Dauer

04.10.2010 bis 03.02.2012
Die Umschulung gliedert sich in

10 Monate

Fachtheorie und Fachpraxis beim Bildungsträger InBIT

6 Monate

Fachpraxis in Praktikumsbetrieben

Unterrichtszeiten

Der Unterricht findet montags bis freitags in der Regel von 8.00 Uhr bis 16.30 Uhr statt.

Abschluss

Gehilfenbrief als Fachkraft im Gastgewerbe von der IHK