



Bundesweit zertifizierter Bildungsträger



Freilassing
Coachingräume der TraumBIZ Job Akademie



Traunstein
Coachingräume der TraumBIZ Job Akademie



HOGA SRH

Service / Rezeption /
Housekeeping

So finden Sie die TraumBIZ Job Akademie

Sägewerkstr. 3 • 83395 Freilassing • 1. Stock Gebäude A
Öffnungszeiten Mo. - Fr. 09.00 - 12:00 Uhr
Coachingtermine nach Vereinbarung

Bahnhofstr. 29 • 83278 Traunstein • 5. Stock
Öffnungszeiten Mo. - Mi. 09.00 - 12:00 Uhr
Coachingtermine nach Vereinbarung

Tel. +49 (0) 8654 77 66 80 • Fax +49 (0) 8654 77 66 858 • E-Mail service@traumbiz.com • www.traumbiz.com

BERUFSAUSBILDUNG

ZIEL

Die individuelle Begleitung und fachliche Kenntnisvermittlung steht im Mittelpunkt. Eine intensive Betreuung erfolgt auch durch verschiedene fachliche Referenten, sowie unsere Kooperationspartner aus der Gastrobranche, welche eine realitätsnahe Weiterbildung gewährleisten.

Nach Abschluss erhält jeder TN eine Teilnahmebescheinigung über die erworbenen Kenntnissen und Fähigkeiten.

ZIELGRUPPE

Arbeitssuchende U25 und UE 25 welche im HoGa Bereich bereits als Aushilfe gearbeitet haben und sich nun fundiertes Fachwissen aneignen möchten, motivierte Quereinsteiger gerne mit Migrationshintergrund, oder Ausbildungsabbrecher.

KURS UND TEILNAHME VORAUSSETZUNGEN

- Bildungsgutschein
- Teilnehmeranzahl: 15

Die Dauer der Maßnahme beträgt 6 Wochen (208 EH à 45 Minuten) und ist mit 7 EH pro Tag angesetzt.

Der Kurs wird auch in Teilzeit angeboten, so dass die Teilnahme auch für Eltern mit Kindern möglich ist.

Die Weiterbildung beinhaltet neben Praxis/Theorie gemischten Kurstagen auch eine Praxiswoche in realer Umgebung, in der die Teilnehmer gemeinsam mit dem Coach das erworbene Wissen umsetzen, festigen und überprüfen lassen. In der letzten Woche steht dann die Vorbereitung der Vermittlung in Arbeit/Ausbildung im Mittelpunkt.

WEITERBILDUNGSINHALTE

Block 1: Intro

Aufnahmegespräch und Kompetenzanalyse der Teilnehmer im persönlichen Gespräch, Dienstleistungsschulung, persönliche Anforderungen und Herausforderungen, Stressmanagement, Teamtraining.

Block 2: Bereich Service

Umgang mit Gästen, Serviertechniken, Materialkunde, Hygienestandards, Tischdekorationen, EDV, Sprachkunde fachspezifisch Deutsch Englisch, lebensmittelrechtliche Grundlagen, Warenlagerung, Upselling, Raum Set Up im Veranstaltungswesen, Herrichten und Aufbau von Buffet und Servicestationen, Mise en place, Hygienevorschriften nach HACCP.

Block 3: Bereich Housekeeping

Zeitsparende und fachlich korrekte Reinigungs- und Aufbett Techniken, Set Up Möglichkeiten von Pensionszimmer bis zum 5* Sterne Zimmer, rückschonendes Arbeiten, Arbeitsabläufe nach Qualitätsmanagementstandards, Hygienevorschriften HACCP, Lagerorganisation, Listen und Arbeitssicherheit beim Umgang mit Gefahrenstoffen, Sprachkunde Deutsch Englisch, Fachtermina, Wäschepflege.

Block 4: Bereich Rezeption

Rechtsvorschriften, national-international, Ablauforganisation, Conciergeschulung, EDV Schulung, Check In Check Out, Reservierung, Gruppenreisen, Präventions- und Gefährdungstraining, Beschwerde und Deeskalationstraining, Umgang mit verschiedenen Gästetypen und Nationalitäten, Devisen, Telefontraning.

Block 5: Abschluss

Bewerbungsmanagement, Workshops, Training Vorstellungsgespräch, Imagetraining, Herstellung von Kontakten zu potenziellen Arbeitgebern.

Dauer: 6 Wochen