

## Information

**Kerstin Mack**

Schurzstraße 2-6, 97688 Bad Kissingen

Tel: 09721/722 60

E-Mail: mack@afz-campus.de

## Beginn

03.04.2017

## Dauer

22 Monate

## Schulungsort

**afz Campus**

Schurzstraße 2-6, 97688 Bad Kissingen

## Unterrichtszeit

Theorie: Mo. - Fr. 8.00 - 17.00 Uhr

Praxis: 5-Tage-Woche in der Zeit  
von Mo - So

Tagesdienst 8.00 - 17.00 Uhr

Frühschicht 6.00 - 15.00 Uhr

Spätschicht 11.00 - 20.00 Uhr

Während des Praktikums gelten die betriebsüblichen Arbeitszeiten des Praktikumsbetriebes.

## Praktikum

17 Wochen

## Abschluss

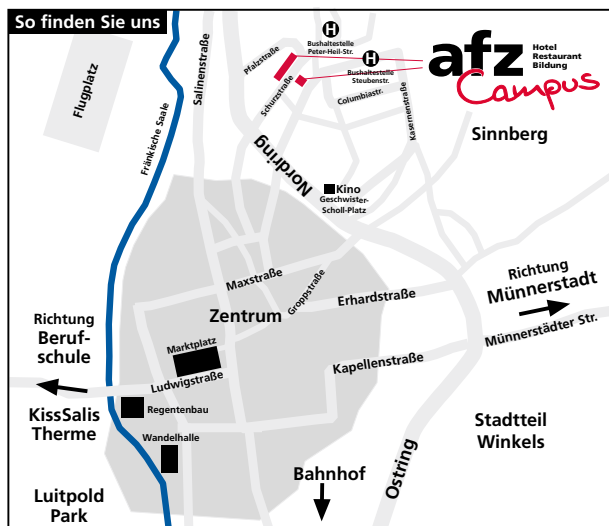
IHK-Prüfungszeugnis

## Zielgruppe

Arbeitslose Erwachsene mit Arbeitslosengeld-I-/Arbeitslosengeld-II-Bezug.

## Zugangsvoraussetzungen

- Eignungsfeststellung
- Zusage Kostenübernahme: z.B. Bildungsgutschein, nach Beratungsgespräch bei der für Sie zuständigen Person der Agentur für Arbeit, des Jobcenters, des Rentenversicherungsträgers oder der Berufsgenossenschaft.



## Wir über uns

Das **Arbeitsförderungszentrum e.V.** (afz) wurde am 01. April 1985 in Schweinfurt gegründet und ist eine gemeinnützige Einrichtung für Bildung und Beschäftigung.

Wir sind ein qualitätszertifizierter Bildungsträger und vor allem in der Region Main-Rhön tätig.

Wir bieten Lehrgänge, Bildungsmaßnahmen, Integrationsprojekte sowie innovative Modellprojekte mit dem Ziel der Beschäftigungsförderung und -sicherung.

Wir betreiben praxisnahe Einrichtungen wie die Ausbildungsküche (ehemals Volksküche) in Schweinfurt und den afz Campus in Bad Kissingen.

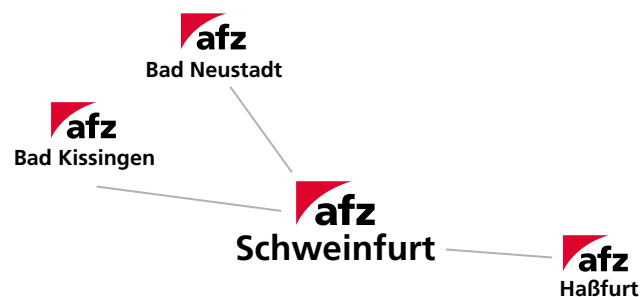
Wir verfügen über langjährige Erfahrung am Bildungs- u. Beschäftigungsmarkt. Unsere MitarbeiterInnen bringen Organisationstalent, Empathie und Fachwissen ein und arbeiten innovativ und flexibel.

Unsere Ausbildungswerkstätten, die EDV-Schulungs- und die Unterrichtsräume sind modern ausgestattet.

Der Arbeit an unserem satzungsgemäßen Auftrag, dem Arbeitsmarkt qualifizierte und motivierte MitarbeiterInnen zur Verfügung zu stellen, liegt die Überzeugung zugrunde, dass die Teilhabe an Bildung, an sozialem und kulturellem Leben in der Gemeinschaft und an Erwerbstätigkeit ein grundlegendes Menschenrecht darstellt.

Unserer Zielstellung, Arbeitslosen und von der Arbeitslosigkeit bedrohten Menschen eine „**Brücke zur Arbeit**“ zu bauen, fühlen wir uns in der täglichen Arbeit verpflichtet.

## Das Arbeitsförderungszentrum e.V. und seine Außenstellen



Stand 25.01.2017  
Foto: Fotolia.com

Hauptsitz: Heckenweg 38, 97422 Schweinfurt  
Telefon 09721/722-0, Fax 09721/722-100, info@afz-sw.de

## Restaurantfachmann Restaurantfachfrau

### Umschulung



## Bad Kissingen

Beginn: 03.04.2017

22 Monate

Ein Projekt der Jobcenter und der Agenturen für Arbeit des Arbeitsagenturbezirkes Schweinfurt

Arbeitsförderungszentrum e.V.



www.afz-sw.de

DIE BRÜCKE ZUR ARBEIT



## Umschulung Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann

### Die Ausbildung zum/zur Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann

- Als Restaurantfachfrau oder Restaurantfachmann bedienen Sie die Gäste in Gastronomiebetrieben. In erster Linie beraten Sie bei der Auswahl von Speisen und Getränken, servieren und kassieren.
- Sie sind weiterhin an der Planung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen und Festlichkeiten beteiligt. In Hotelbetrieben arbeiten Sie außerdem im Frühstücks- und Etagenservice.
- Als Restaurantfachfrau oder Restaurantfachmann arbeiten Sie hauptsächlich in Restaurants, Hotels, Gasthöfen und Pensionen. Darüber hinaus sind Sie in Kaufhäusern und Verbrauchermärkten mit Tagescafés oder in Spielbanken und Spielotheken mit Servicebereich oder in Metzgereien mit Catering-service tätig.
- Die Ausbildung zur Restaurantfachfrau/zum Restaurantfachmann ist ein international anerkannter Dienstleistungsberuf des Hotel- und Gaststätten-gewerbes. Sie ist Grundlage für eine berufliche Laufbahn in der Gastronomie. Es werden Ihnen Fachkenntnisse und berufspraktische Fertigkeiten in den Bereichen Küche, Service, Etage, Büro und Magazin vermittelt.
- Die Berufsaussichten in der Gastronomie sind gut und sichern die berufliche Zukunft.
- Im Anschluss sind folgende Weiterbildungsmöglichkeiten gegeben: Seminare, Sommelier-Lehrgänge, Meisterschule oder Hotelfachschule.

### Ausbildungsinhalte

- Umgang mit den Gästen, Beratung und Verkauf
- Gäste empfangen, platzieren und beraten
- Servieren von Speisen und Getränken
- Herstellen und Servieren von Mixgetränken
- Tranchieren, Flambieren und Kochen am Tisch des Gastes
- Führen einer Station
- Frühstücks- und Etagenservice durchführen
- Abrechnen mit dem Gast und dem Betrieb
- Ausrichten von Festlichkeiten und Veranstaltungen
- Arrangieren von geschlossenen Veranstaltungen



### Sie eignen sich für diesen Beruf, weil

- Ihnen der gastronomische Bereich gefällt und Sie bereit sind, auch abends oder am Wochenende zu arbeiten;
- Sie körperlich fit sind und geschickte Hände besitzen;
- Sie auf Sauberkeit und Hygiene viel Wert legen;
- Sie gerne im Team arbeiten;
- Sie kreativ sind.

Arbeitskleidung, Arbeits- und Unterrichtsmaterial wird vom Arbeitsförderungszentrum e.V. gestellt.

### Bei Interesse gehen Sie wie folgt vor:

1. Selbstinformation über den Beruf im BIZ der Agentur für Arbeit oder nutzen Sie die Infoseite: [www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de) unter BERUFENET
2. Kontaktaufnahme mit dem afz e.V.
3. Terminvereinbarung mit dem oder der für Sie zuständigen FallmanagerIn oder MitarbeiterIn der Agentur für Arbeit, Jobcenter, des Rentenversicherungsträgers oder der Berufsgenossenschaft.
4. Einreichen Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen (Anschreiben, Lebenslauf sowie Zeugnisse/Zertifikate) beim afz e.V. (siehe „Information“)
5. Vorstellungsgespräch beim afz e.V. (ggf. Eignungsfeststellung)