

Weiterbildung Gastronomie in jeweils zwei TQ pro Winter

Die Dr. Hirsch Akademie bietet langjährigen Mitarbeitern und Quereinsteigern der Gastronomie während der Nebensaison eine fachliche Weiterbildung in Theorie und Praxis. Die Weiterbildung besteht aus sechs Teilqualifizierungen, die in drei aufeinanderfolgenden Wintern absolviert werden können und jeweils mit einem Teilnahmezertifikat enden. Die erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten aus allen Teilqualifizierungen erlauben Ihnen die Anmeldung zur IHK-Prüfung „**Fachkraft für Gastronomie**“.

Unterrichtsform: Vollzeit (35 Wochenstunden), Montag bis Freitag, 08:00 bis 15:00 Uhr

Fachkraft Gastronomie TQ 3 + 4

05.01. bis 30.04.2026 (3 Wochen Praktikum im April 2026)

Küche

Lebensmittel und Speisen, Fachpraxis Küche, Ernährung und Hygiene, Geschäftskorrespondenz

Wirtschaftsdienst

Wäscheservice und -pflege, Wirtschafts- und Sozialkunde, Reinigung, Fachsprache Küche und Restaurant

Fortsetzung in den nächsten Jahren:

Fachkraft Gastronomie TQ 5 + 6

Januar bis April 2027

Warenwirtschaft

Warenwirtschaft, Kalkulation, Anwendungssoftware, Menükunde, Restaurantservice Fachpraxis, Veranstaltungen und Bankett, Recht im Restaurant, Gästekorrespondenz

Verkaufsförderung

Marketing, Verkaufspsychologie, Führen einer Station, Gastgespräche, Englisch in der Gastronomie, Anwendungssoftware

Fachkraft Gastronomie TQ 1 + 2

Januar bis April 2028

Berufsbild und Betriebsorganisation

Berufsbild, Betriebsorganisation, Arbeitssicherheit und Umweltschutz, Wirtschafts- und Sozialkunde, Anwendungssoftware, Erste Hilfe, Berufliches Deutsch, Berufliches Englisch

Service

Getränk Kunde, Restaurantservice Theorie und Fachpraxis, Gästebetreuung, Kommunikation

Förderung durch die Agentur für Arbeit

Der Lehrgang ist zertifiziert nach AZAV von der Fachkundigen Stelle DQS GmbH. Deshalb können sowohl die Lehrgangsgebühren als auch das Arbeitsentgelt der Arbeitnehmer durch die Bundesagentur für Arbeit bezuschusst werden. Die Weiterbildung kann auch während der Kurzarbeit oder Arbeitslosigkeit absolviert werden.



Sie möchten mehr erfahren? Bitte sprechen Sie uns an - wir beraten Sie gern!