

Unsere Ausbildungsbereiche



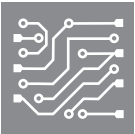
Wirtschaft und Verwaltung



Handel und Dialogmarketing



Informationstechnologie



Elektrotechnik und Mechatronik



Metalltechnik und Techn. Produktdesign



Holztechnik



Farbtechnik und Raumgestaltung



Textiltechnik und Bekleidung



Ernährung und Hauswirtschaft



Hotel- und Gastgewerbe



www.albbw.de
→ Unsere Berufe



Über uns

Seit 1979 bildet das Annedore-Leber-Berufsbildungswerk Berlin (ALBBW) junge Erwachsene mit Behinderung aus. Wir bieten mehr als **35 Berufe** an - von Ä wie Änderungsschneider*in bis Z wie Zerspanungsmechaniker*in.

Die Kosten für eine Ausbildung übernimmt in den meisten Fällen die Bundesagentur für Arbeit.

Beratung und Kontakt

Sie benötigen weitere Informationen oder möchten unser Haus näher kennenlernen? Nehmen Sie gern Kontakt zu uns auf!

Annedore-Leber-Berufsbildungswerk Berlin

Paster-Behrens-Straße 88
12359 Berlin

Sabine Berg

Aufnahmebüro
Tel.: 030 66588-414
Aufnahmebuero@albbw.de



Perspektiven entdecken



Berufsausbildung Fachkraft für Gastronomie

Bildnachweis: ALBBW / A. Thiele; pixabay



Annedore-Leber-Berufsbildungswerk Berlin

Fachkraft für Gastronomie

Sie sind der gute Geist in jedem Café und Restaurant: Fachkräfte für Gastronomie schenken Getränke aus, servieren Speisen und decken Tische ein. Sie kümmern sich um die Kasse, haben die Lagerbestände im Blick und helfen in der Küche aus. Ob in Restaurants, Bars oder Kantinen: Sie sorgen dafür, dass der Laden läuft!



Tätigkeitsbereiche

- ▶ Tische und Tafeln eindecken, Gasträume vorbereiten
- ▶ Getränke mixen und ausschenken
- ▶ Einfache Speisen vor-, zubereiten und servieren
- ▶ Gäste beraten und betreuen
- ▶ Kassensysteme bedienen
- ▶ Waren einlagern, Lagerbestände kontrollieren

Voraussetzungen

- ▶ Spaß am Kundenservice
- ▶ Freude am Umgang mit Menschen und an Kommunikation
- ▶ Gepflegtes Erscheinungsbild
- ▶ Körperliche Belastbarkeit (langes Gehen und Stehen)
- ▶ Sorgfalt, Ordnungsliebe und Verantwortungsbewusstsein
- ▶ Geschicklichkeit und Kreativität
- ▶ Gute Rechenkenntnisse
- ▶ Freude an der Arbeit im Team

Praktika und Verzahnte Ausbildung

Schon während der Ausbildung Praxisluft schnuppern? Na klar! Bei uns gehören Praktika zu jeder Ausbildung dazu. Besonders praxisnah ist die „Verzahnte Ausbildung“ (VAmb). Dabei ist man bis zur Hälfte der gesamten Ausbildungszeit direkt in einem Betrieb im Einsatz.

Ausbildungsdauer

Die Abschlussprüfung erfolgt nach zwei Ausbildungsjahren vor dem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer zu Berlin. Nach der Hälfte der Ausbildungszeit findet eine Zwischenprüfung statt.

Qualifizierung

Nach Bestehen der Abschlussprüfung ist es möglich, ein drittes Lehrjahr zu absolvieren. Damit können folgende Berufsabschlüsse erreicht werden:

- ▶ Fachmann*Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- ▶ Hotelfachmann*Hotelfachfrau



Hotel- und Gastgewerbe

Weitere Berufe in diesem Ausbildungsbereich:

- ▶ Fachkraft Küche
- ▶ Fachmann*Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- ▶ Fachmann*Fachfrau für Systemgastronomie
- ▶ Fachpraktiker*in im Gastgewerbe
- ▶ Fachpraktiker*in Küche
- ▶ Koch*Köchin