

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

Bildnachweis: ALBBW / A. Thiele; pixabay

Berufsausbildung
Fachmann*Fachfrau
für Restaurants und
Veranstaltungs-
gastronomie



Annedore-Leber-Berufsbildungswerk Berlin

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

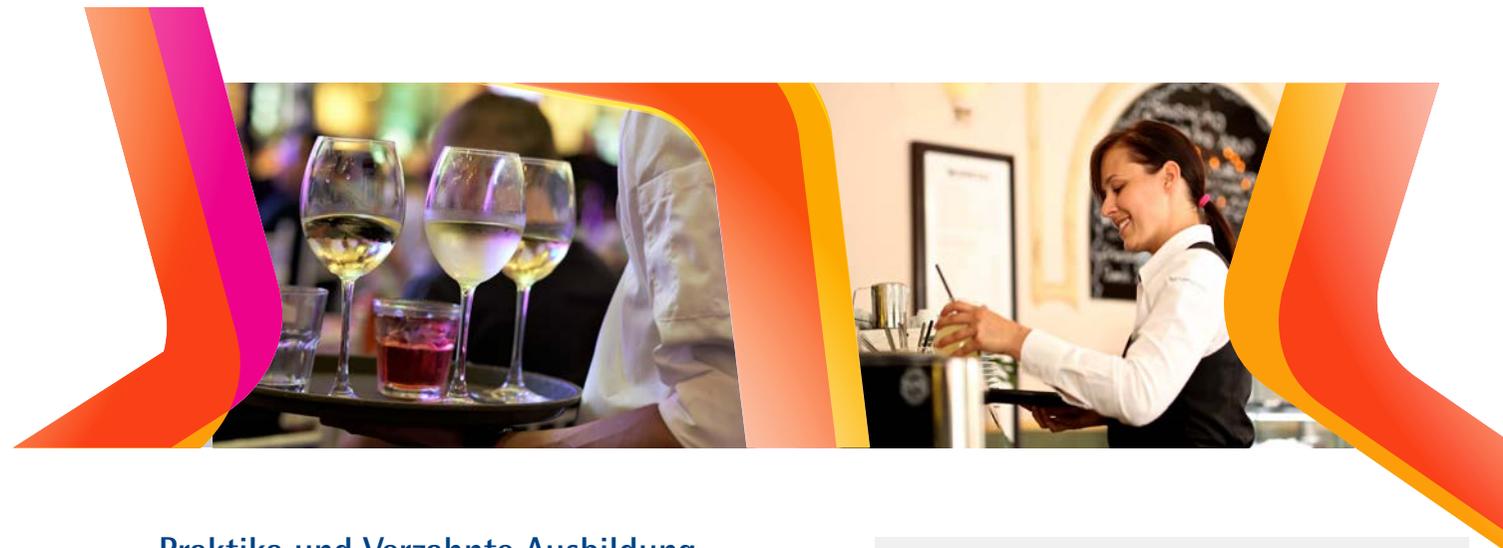
Karpfen, Schweinesteak oder Pasta? Restaurantfachleute wissen, was heute auf der Karte steht, welcher Wein dazu passt und wie viel das Ganze kostet. Sie beraten Gäste, servieren Speisen und bereiten Veranstaltungen vor. Von A wie Abrechnung bis Z wie Zwiebelkuchen haben sie alles im Griff.

Tätigkeitsbereiche

- ▶ Gäste beraten, Speisen und Getränke empfehlen
- ▶ Veranstaltungen planen und organisieren
- ▶ Tische und Tafeln eindecken
- ▶ Kaffeespezialitäten und Cocktails herstellen
- ▶ Speisen und Getränke servieren
- ▶ Abrechnungs- und Reservierungssysteme bedienen
- ▶ Speisen- und Menükarten erstellen
- ▶ Serviceabläufe organisieren, Mitarbeiter*innen anleiten

Voraussetzungen

- ▶ Spaß am Kundenservice
- ▶ Organisationstalent und Geschicklichkeit
- ▶ Gepflegtes Erscheinungsbild
- ▶ Körperliche Belastbarkeit (langes Gehen und Stehen)
- ▶ Fremdsprachenkenntnisse
- ▶ Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- ▶ Kaufmännisches Denken
- ▶ 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 Ausbildung dauert drei Jahre. Nach der Hälfte der Ausbildungszeit findet eine Zwischenprüfung statt.

Qualifizierung

Nach der Ausbildung ist folgende Weiterbildung möglich:

- ▶ Restaurantmeister*in



Hotel- und Gastgewerbe

Weitere Berufe in diesem Ausbildungsbereich:

- ▶ Fachkraft für Gastronomie
- ▶ Fachkraft Küche
- ▶ Fachmann*Fachfrau für Systemgastronomie
- ▶ Fachpraktiker*in im Gastgewerbe
- ▶ Fachpraktiker*in Küche
- ▶ Koch*Köchin