



RESTAURANTFACHKRAFT

Beginn:
Laufend

Dauer:
bis zu 200 Tage
bzw. 40 Wochen

Wochenstunden:
38 Stunden

**Erforderliche
Einstiegserfahrung:**
Keine Berufserfahrung
erforderlich

Für die Qualifizierung
benötigen Sie
Deutschkenntnisse
auf mindestens **B1
Niveau**. Sie sind
**handwerklich
geschickt** und
**arbeiten gerne mit
Menschen** zusammen.

Die Lernziele der
Qualifizierung finden
Sie auf unserer
Kompetenzlandkarte.

ANSPRECHPERSON
Mag.^a Petra Werber
+43 3573 6060 1502
p.werber@szf.at

Angestrebter Abschluss: Fachkraft mit LAP (Lehrabschlussprüfung)

Ihre Vorteile

- ✓ Sie können jederzeit mit der Qualifizierung beginnen.
- ✓ Sie werden in allen Phasen durch Trainer*innen angeleitet, begleitet und unterstützt.
- ✓ Die Qualifizierungen werden auf Ihre künftigen beruflichen Ziele abgestimmt.
- ✓ Sie steigern Ihr KÖNNEN und erweitern Ihre Handlungskompetenzen.

Tätigkeiten

Restaurantfachleute arbeiten in Betrieben des Gast- und Beherbergungsgewerbes (Gasthäuser, Restaurants, Kaffeehäuser, Bars, Hotels usw.) oder in Dienstleistungsbetrieben wie etwa im Catering- und Party-Service. Ihr Aufgabenbereich umfasst die Betreuung der Gäste. Das reicht von der Beratung bei der Menü- und Getränkeauswahl über die Organisation von Banketten und Empfängen bis zum fachgerechten Servieren (Flambieren, Filetieren, Tranchieren usw.), dem Decken von Tafeln und Tischen und den Abrechnungsarbeiten. Sie sind somit gleichzeitig die „VermittlerInnen“ zwischen Gast und Küche als auch VertreterInnen des Hauses gegenüber dem Gast. Weitere Informationen zum Berufsbild erhalten Sie auf www.berufslexikon.at

Inkludierte Leistungen

- ▶ Vermittlungs- und Qualifizierungsberatung vor der Qualifizierung
- ▶ Begleitung und Unterstützung
- ▶ Individuelles Bewerbungscoaching
- ▶ Vernetzung mit Betrieben
- ▶ Nachbetreuung nach Qualifizierungsende

Zugang

Sie haben Interesse an der Qualifizierung und möchten zukünftig als Restaurantfachkraft arbeiten? Melden Sie sich bei Ihrem*r AMS Berater*in. Das AMS bucht Sie auf die **TAS 778310 VI - Recruiting für Qualifizierungen im SZF**. Anschließend werden Sie von uns telefonisch kontaktiert.

Wir freuen uns auf Sie!