



**FORT- UND BERUFS-
BILDUNGS-AKADEMIE**
GMBH BRAND-ERBISDORF

**FORT- UND BERUFSBILDUNGS-AKADEMIE
GMBH BRAND-ERBISDORF**

Berthelsdorfer Straße 6
09618 Brand-Erbisdorf

KONTAKT

Telefon: 037322 8650
E-Mail: kontakt@fbab-bildung.de
Web: fbab-bildung.de



BILDUNGSANGEBOTE

IM BEREICH HOTEL / GASTRONOMIE / TOURISMUS

Modultitel	Kurzbeschreibung	Dauer in		
		Wo.	UE	PK
Aktivierung/Vermittlung nach § 45 Abs.1 Satz 1 Nr. 1 SGB III – „Feststellung, Verringerung oder Beseitigung von Vermittlungshemmnissen“				
Fachpraktische Erprobung und Kenntnisvermittlung im Berufsfeld Hotel- und Gaststättenwesen und Hauswirtschaft (zertifiziert 29.11.2021 - 28.11.2024)	Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten im Berufsfeld Hotel- und Gaststättenwesen und Hauswirtschaft erlernen	7	280	0
UMSCHULUNGEN MIT IHK- ABSCHLUSS				
Umschulung zum/zur Koch/Köchin (IHK) (zertifiziert 13.10.2020 - 12.10.2023)	Abschluss des anerkannten Berufsabschluss vor der IHK; Beginn der Umschulungen gemäß Vorgaben IHK immer halbjährlich möglich (Oktober oder April)	21 Mon	2.640	960
Umschulung zur/zum Restaurantfachfrau/- mann (IHK) (zertifiziert 13.10.2020 - 12.10.2023)	Abschluss des anerkannten Berufsabschluss vor der IHK; Beginn der Umschulungen gemäß Vorgaben IHK immer halbjährlich möglich (Oktober oder April)	21 Mon	2.640	960
QUALIFIZIERUNGEN				
Basisqualifizierung Küche (zertifiziert 13.10.2020 - 12.10.2023)	kalte Küche: Zubereitung von Salaten/Vorspeisen, warme Küche: Zubereitung von Suppen, Saucen, Beilagen, Fleisch- und Fischgerichten, Reinigung und Hygiene, Arbeitssicherheit, Präsentation in der Speisenausgabe, Berechnung von Portionsmengen und -größen, berufsbezogenen Sprachkenntnisse, Praktikum	14	480	80
Basisqualifizierung im Service, Empfang und Housekeeping (zertifiziert 13.10.2020 - 12.10.2023)	Restaurant vorbereiten, Tische eindecken und dekorieren, Gäste über die Auswahl von Speisen und Getränken beraten, Bestellungen aufnehmen, Speisen auftragen und fach- gerecht servieren, Rechnungsbeträge kassieren, Reservierungswünsche entgegennehmen, Gäste an der Rezeption begrüßen, Check-in durchführen, Zimmerbelegungspläne führen, Grundlagen professioneller Reinigung, Bettenmachen und -beziehen, Wäschebestände verwalten sowie Wäscherei und Bügeln, Berufsbezogene Sprachkenntnisse, Praktikum	14	480	80