



Beikoch / Beiköchin (IHK)

(Ausbildungsberuf nach §42m HWO)

Arbeitsplatz:

Versorgungsküchen (Werkskantinen, Krankenhäuser, Alten- und Pflegeheime)

Berufsbeschreibung:

Zuarbeiten und bei Eignung Postenverantwortlichkeit; Warenkontrolle; Vorbereitungsarbeiten für die Herstellung von Gerichten; Zubereitung einfacher Speisen, Suppen und Soßen; Herstellung von Gebäcken und Süßspeisen; Mengenerrechnungen; Bedienen und Instandhalten von Arbeitsgeräten und Gebrauchsgegenständen

Fähigkeiten:

Manuelle Geschicklichkeit; körperliche Belastbarkeit; Ordnungsliebe, Sauberkeit und Gewissenhaftigkeit; gutes Sehvermögen; Teamfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein; Bereitschaft zum Arbeiten an Wochenenden

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Kontakt:

**Berufsbildungswerk
Adolf Aich gGmbH**

Schwanenstraße 92
88214 Ravensburg
Tel.: 0751 3555-8
E-Mail:
info@bbw-rv.de



Fachkraft im Gastgewerbe (IHK)

(Ausbildungsberuf nach §42m HWO)

Arbeitsplatz:

Empfangs- und Servicebereich, Küche, Magazin und Etagenbereich in Restaurants, Hotels, Motels, Gaststätten, Cafés, Bars, Discotheken, Mensen, Casinos bei Partyservices

Berufsbeschreibung:

Herstellen und Anrichten einfacher Speisen, Servieren von Speisen und Getränken, Getränkeausschank, Herstellung von Aufguss- und Heißgetränken, Herrichten von Gästerräumen, Warenlagerung, Verkaufstätigkeiten, Entgegennahme von Reservierungen, ständiger Umgang mit Gästen und Kunden

Fähigkeiten:

Höfliches Auftreten, gepflegtes Äußeres, Einfühlungsvermögen im Umgang mit Menschen, manuelle Geschicklichkeit, Ordnungsliebe und Gewissenhaftigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Anpassungsfähigkeit, gutes Steh- und Gehvermögen, Bereitschaft zur Ausführung von Dienstleistungen

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Kontakt:

**Berufsbildungswerk
Adolf Aich gGmbH**

Schwanenstraße 92
88214 Ravensburg
Tel.: 0751 3555-8
E-Mail:
info@bbw-rv.de



Koch / Köchin (IHK)

(Ausbildungsberuf nach §42m HWO)

Arbeitsplatz:

Restaurant-, Hotel-, Krankenhaus-, Kantinenküchen, Verpflegungsunternehmen

Berufsbeschreibung:

Anwendung besonderer Arbeitstechniken in der Küche; Beachten von Hygienevorschriften; Lagerung von Lebensmitteln; Organisation der Küchenarbeiten; Suppen- und Soßenherstellung; Fisch-, Schalentier- und Krustentierzubereitung; Fleisch-, Innereien-, Wild- und Geflügelverarbeitung; Herstellung von Süßspeisen, Eierspeisen, Speisen aus Molkereiprodukten; Vorspeisenherstellung, Herrichten kalter und warmer Platten; Erarbeitung von Menüvorschlägen, Beratung von Gästen, Planung von Menüfolgen, Produktpräsentation; Kalkulieren von Mengen- und Materialpreisen

Fähigkeiten:

Manuelle Geschicklichkeit, körperliche Belastbarkeit, Ordnungsliebe, Sauberkeit, gutes Sehvermögen, Teamfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Kontakt:

**Berufsbildungswerk
Adolf Aich gGmbH**

Schwanenstraße 92
88214 Ravensburg
Tel.: 0751 3555-8
E-Mail:
info@bbw-rv.de



Restaurantfachmann/-frau (IHK)

(Ausbildungsberuf nach §42m HWO)

Arbeitsplatz:

Empfangs- und Servicebereich in Restaurants, Hotels, Motels, Gaststätten, Cafés, Bars, Discotheken, Mensen, Casinos, Partyservices

Berufsbeschreibung:

Empfang und Betreuung von Gästen, Beratung von Gästen über Speiseangebot und passende Getränke, Verkauf von Speisen und Getränken, Präsentieren und Servieren unter Berücksichtigung verschiedener Servierarten, Zubereitung von Speisen und Getränken am Tisch des Gastes, Planen von Veranstaltungen und Festlichkeiten sowie Mitwirkung bei der Durchführung, Serviceablauforganisation, Abrechnungserstellung

Fähigkeiten:

Höfliches Auftreten, gepflegtes Äußeres, Einfühlungsvermögen im Umgang mit Menschen, Geschicklichkeit mit den Händen, Ordnungsliebe, Verantwortungsbewußtsein, Anpassungsfähigkeit, gutes Steh- und Gehvermögen, Bereitschaft zur Ausführung von Dienstleistungen

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Kontakt:

**Berufsbildungswerk
Adolf Aich gGmbH**

Schwanenstraße 92
88214 Ravensburg
Tel.: 0751 3555-8
E-Mail:
info@bbw-rv.de