

Information

Kerstin Mack

Schurzstraße 2-6, 97688 Bad Kissingen

Tel: 09721/722 60

E-Mail: mack@afz-campus.de

Beginn

03.04.2017

Dauer

22 Monate

Schulungsort

afz Campus

Schurzstraße 2-6, 97688 Bad Kissingen

Unterrichtszeit

Theorie: Mo. - Fr. 8.00 - 17.00 Uhr

Praxis: 5-Tage-Woche in der Zeit

von Mo - So

Tagesdienst 8.00 - 17.00 Uhr

Frühschicht 6.00 - 15.00 Uhr

Spätschicht 11.00 - 20.00 Uhr

Während des Praktikums gelten die betriebsüblichen Arbeitszeiten des Praktikumsbetriebes.

Praktikum

17 Wochen

Abschluss

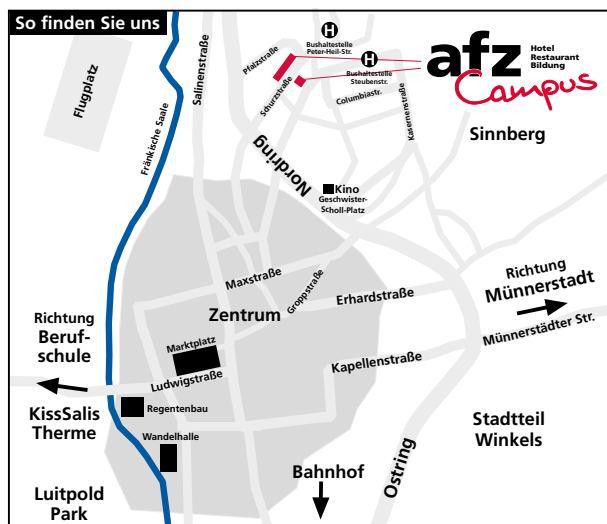
IHK-Prüfungszeugnis

Zielgruppe

Arbeitslose Erwachsene mit Arbeitslosengeld-I-/Arbeitslosengeld-II-Bezug.

Zugangsvoraussetzungen

- Eignungsfeststellung
- Zusage Kostenübernahme: z.B. Bildungsgutschein, nach Beratungsgespräch bei der für Sie zuständigen Person der Agentur für Arbeit, des Jobcenters, des Rentenversicherungsträgers oder der Berufsgenossenschaft.



Wir über uns

Das **Arbeitsförderungszentrum e.V.** (afz) wurde am 01. April 1985 in Schweinfurt gegründet und ist eine gemeinnützige Einrichtung für Bildung und Beschäftigung.

Wir sind ein qualitätszertifizierter Bildungsträger und vor allem in der Region Main-Rhön tätig.

Wir bieten Lehrgänge, Bildungsmaßnahmen, Integrationsprojekte sowie innovative Modellprojekte mit dem Ziel der Beschäftigungsförderung und -sicherung.

Wir betreiben praxisnahe Einrichtungen wie die Ausbildungsküche (ehemals Volksküche) in Schweinfurt und den afz Campus in Bad Kissingen.

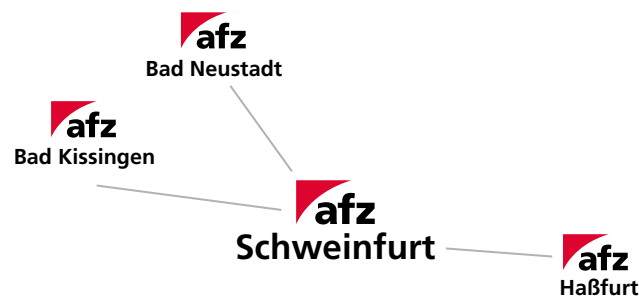
Wir verfügen über langjährige Erfahrung am Bildungs- u. Beschäftigungsmarkt. Unsere MitarbeiterInnen bringen Organisationstalent, Empathie und Fachwissen ein und arbeiten innovativ und flexibel.

Unsere Ausbildungswerkstätten, die EDV-Schulungs- und die Unterrichtsräume sind modern ausgestattet.

Der Arbeit an unserem satzungsgemäßen Auftrag, dem Arbeitsmarkt qualifizierte und motivierte MitarbeiterInnen zur Verfügung zu stellen, liegt die Überzeugung zugrunde, dass die Teilhabe an Bildung, an sozialem und kulturellem Leben in der Gemeinschaft und an Erwerbstätigkeit ein grundlegendes Menschenrecht darstellt.

Unserer Zielstellung, Arbeitslosen und von der Arbeitslosigkeit bedrohten Menschen eine „**Brücke zur Arbeit**“ zu bauen, fühlen wir uns in der täglichen Arbeit verpflichtet.

Das Arbeitsförderungszentrum e.V. und seine Außenstellen



Stand 25.01.2017
Foto: Fotolia.com

Hauptsitz: Heckenweg 38, 97422 Schweinfurt
Telefon 09721/722-0, Fax 09721/722-100, info@afz-sw.de

Hotelfachmann Hotelfachfrau

Umschulung



Bad Kissingen

Beginn: 03.04.2017

22 Monate

Ein Projekt der Jobcenter und der Agenturen für Arbeit des Arbeitsagenturbezirkes Schweinfurt

Arbeitsförderungszentrum e.V.



www.afz-sw.de

DIE BRÜCKE ZUR ARBEIT



Umschulung Hotelfachmann/-fachfrau

Die Ausbildung zum/zur Hotelfachmann/Hotelfachfrau

- Als Hotelfachfrau oder Hotelfachmann planen und organisieren Sie Arbeitsabläufe im Hotel. In der Reservierung nehmen Sie Buchungswünsche von Gästen oder Reisebüros entgegen, erstellen Reservierungspläne, empfangen Gäste und überwachen die Auslastung der Zimmer.
- Sie erledigen die Gästekorrespondenz, kalkulieren und erstellen Angebote und führen oft die Hotelkasse.
- Auch an der Entwicklung und Durchführung von Marketingmaßnahmen sind Sie beteiligt.
- Das Kontrollieren und Herrichten der Gästezimmer fällt ebenso in Ihr Aufgabengebiet wie das Erstellen bereichsbezogener Personaleinsätze.



- Vorwiegend arbeiten Sie als Hotelfachfrau oder Hotelfachmann in Hotels, Gasthöfen oder Pensionen. Ihr Arbeitsplatz kann dort in der Verwaltung, in der Küche, im Service, im Magazin (Lager), auf der Etage, am Büfett oder am Empfang sein.

Ausbildungsinhalte

- **Der Betrieb u. seine verschiedenen Tätigkeitsbereiche**
 - Aufbau und Organisation des Betriebes
 - Küchen- und Servicebereich
 - Empfang und Etage
- **Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im gastgewerblichen Betrieb**
- **Grundlagen der Hygiene**
- **Maschinen und Gebrauchsgüter**
- **Sicherheits- u. Gesundheitsschutz bei der Arbeit**
- **Umweltschutz**
- **Warenwirtschaft**
 - Warenannahme und -lagerung
 - Warenkunde
- **Speisen und Getränke**
 - Arbeitstechniken und Garverfahren für einfache Speisen
 - Zubereitung von Getränken
 - Kenntnisse der französischen Fachbegriffe
- **Umgang mit Gästen, Beratung, Verkauf**
- **Marketing**
- **Kaufmännischer Bereich**
 - Büroorganisation und Bürokommunikation
- **Wirtschaftsdienst**
- **Wirtschafts- und Sozialkunde**



Sie eignen sich für diesen Beruf, weil

- Ihnen der gastronomische Bereich gefällt und Sie bereit sind, auch abends oder am Wochenende zu arbeiten;
- Sie körperlich fit sind und geschickte Hände besitzen;
- Sie Spaß am Umgang mit Menschen und ständigen Kundenkontakten haben und gerne im Team arbeiten;
- Sie Wert legen auf ein gepflegtes Äußeres und auf gute Umgangsformen.

Arbeitskleidung, Arbeits- und Unterrichtsmaterial wird vom Arbeitsförderungszentrum e.V. gestellt.

Bei Interesse gehen Sie wie folgt vor:

1. Selbstinformation über den Beruf im BIZ der Agentur für Arbeit oder nutzen Sie die Infoseite: www.arbeitsagentur.de unter BERUFENET
2. Kontaktaufnahme mit dem afz e.V.
3. Terminvereinbarung mit dem oder der für Sie zuständigen FallmanagerIn oder MitarbeiterIn der Agentur für Arbeit, Jobcenter, des Rentenversicherungsträgers oder der Berufsgenossenschaft.
4. Einreichen Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen (Anschreiben, Lebenslauf sowie Zeugnisse/Zertifikate) beim afz e.V. (siehe „Information“)
5. Vorstellungsgespräch beim **afz e.V.** (ggf. Eignungsfeststellung)