19479 | TQ Fachmann/-frau für Systemgastronomie

In praxisnahen Modulen werden Organisation und Steuerung gastronomischer Abläufe vermittelt.

Unsere Teilqualifizierungen sind flexibel, praxisnah und schließen mit einem anerkannten Zertifikat ab – für Ihren nächsten Karriereschritt.

Kurszeitraum:	31.12.2026 Starten Sie Ihre Zukunft mit einer Teilqualifizierung (TQ)! Der Einstieg ist jeden ersten Montag im Monat möglich. Kontaktieren Sie uns – wir finden gemeinsam den passenden Termin und gestalten Ihre TQ individuell nach Ihren Bedürfnissen.
Kursort:	bsw Bildungswerk der Sächsischen Wirtschaft gGmbH, Bildungszentrum Riesa, Rudolf-Breitscheid-Straße 33, 01587 Riesa

Fachleute für Systemgastronomie organisieren die Abläufe in einem Restaurant nach einem festgelegten Konzept und stellen sicher, dass alle Standards eingehalten werden. Sie koordinieren Einkauf, Lagerung, Küche, Service und Gästebetreuung, übernehmen die Personalplanung und kontrollieren die Produktqualität sowie die Kostenentwicklung. Zudem planen sie Marketingmaßnahmen, kümmern sich um Reklamationen und gewährleisten die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften. Der erfolgreiche Abschluss befähigt die Teilnehmer/-innen, verschiedene Tätigkeiten in der Betreuung und Beratung von Gästen im Hotel- oder Gaststättenbetrieb, für die Zubereitung einfacher Gerichte, in der Verwaltung des Lagers oder bei der Beschaffung und Kontrolle von Lebensmitteln zu übernehmen.

Unsere TQ-Angebote tragen das Gütesiegel „Eine TQ besser!“ der AGI TQ, das für höchste Qualität und praxisnahe Qualifizierung steht. Dieses Siegel garantiert Ihnen eine erstklassige Qualifikation, die von Arbeitgebern in ganz Deutschland geschätzt wird.

Unsere Teilqualifizierungen ermöglichen es Ihnen, Ihre Nachqualifizierung flexibel und individuell zu gestalten. Wählen Sie nach Bedarf Ihre Teilqualifizierung, die Ihnen bei der Arbeit weiterhelfen kann.

Weitere Informationen über Teilqualifizierung im bsw finden Sie unter www.teilqualifikation-sachsen.de

TQ Inhalte

TQ 1 – Küche und Buffet

- Einführung in das Berufsfeld und Vermittlung von Grundlagenwissen
- Küchenhygiene
- Vorbereitung Küche

TQ 2 – Service und Theke

- Umgang mit Gästen
- Warenkunde und Hygiene im Service
- Einsatz von Geräten im Service

TQ 3 – Warenwirtschaft

- Betriebliche Lagerhaltung
- Betrieblicher Bedarf und Einkauf
- Waren einlagern

TQ 4 – Wirtschaftsdienst

- Vorbereitung und Betrieb von Gasträumen
- Serviceleistungen des Empfanges
- Reinigung und Pflege von Gasträumen

TQ 5 – Gästebetreuung und Verkaufsförderung

- Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln
- Reservierungswünsche entgegen nehmen und ausführen
- Werbung und Verkaufsförderung

TQ 6 – Systemorganisation, Marketing und Vertrieb

- Arbeitsabläufe planen und organisieren
- Marketinginstrumente
- Beratungs- und Verkaufsgespräche

TQ 7 – Personalwesen und Controlling

- tarifliche und betriebliche Regelungen
- Warenwirtschaftssystem
- Warenwirtschaftssystem

Hinweis: Unser zusätzliches „plus“ Bei Bedarf findet zu allen Modulen Förderunterricht im Umfang von 240 UE mit individuellen Schwerpunkten statt.

Dauer

TQ 1, 2 und 5
11 Wochen Theorie und Fachpraxis im bsw und
4 Wochen Praktikum im Unternehmen

TQ 3 und 4
8 Wochen Theorie und Fachpraxis im bsw und
3 Wochen Praktikum im Unternehmen

Abschluss

Jedes Modul schließt mit dem bsw/VSW-Zertifikat ab