

Bedienung und Service in der Hotellerie und Gastronomie

Zusammenfassung

Sie interessieren sich für einen Arbeitsplatz im Hotel- und Gastronomiebereich oder haben bereits erste Erfahrungen gesammelt? Super! Diese Weiterbildung vermittelt Ihnen die wichtigsten Grundlagen und wesentlichen Regeln im Umgang mit Gästen. Dank des systematisch aufgebauten Moduls erwerben Sie die grundlegenden, theoretischen Kompetenzen schnell und unkompliziert.

Zu Beginn erfahren Sie alles rund um den Verkauf im Restaurant. Neben den klassischen Regeln der Servierkunde liegt das Hauptaugenmerk auf dem Umgang mit Gästen und unterschiedlichen Gästetypen. Die umfangreiche Vorbereitung auf das Reklamations- und Beschwerdemanagement rundet Ihr Profil ab.

Kursinhalte

- ✓ Verkauf im Restaurant: Empfang, Platzieren, Bestellannahme, Verabschiedung
- ✓ Servierkunde: Servierarten, Regeln
- ✓ Gästetypen
- ✓ Reklamations- und Beschwerdemanagement

Ihre beruflichen Perspektiven nach der Weiterbildung

Mitarbeiter in der Hotellerie und Gastronomie werden bundesweit dringend gesucht. Bereits in der Bewerbungsphase wird auf Basiskenntnisse geachtet; Arbeitgeber entscheiden sich dann gerne für motivierte Bewerber mit entsprechendem Basiswissen. Dieser Kurs vermittelt die ersten Grundlagen für den Einstieg in die unterschiedlichen Bereiche der Hotellerie und Gastronomie.

Kursnummer

H-3721-2

Standort

Die Teilnahme ist an einem unserer Partnerstandorte oder - bei Zustimmung des Kostenträgers - auch von zu Hause aus möglich.

Unterrichtsform

Vollzeit und Teilzeit

Dauer

2 Wochen in Vollzeit; 4 Wochen in Teilzeit

Die nächsten Kurstermine

29.09.25 - 10.10.25 (VZ)	24.11.25 - 05.12.25 (VZ)
26.01.26 - 06.02.26 (VZ)	23.03.26 - 03.04.26 (VZ)
18.05.26 - 29.05.26 (VZ)	13.07.26 - 24.07.26 (VZ)

Zusätzlich 9 weitere Termine verfügbar.
Das Enddatum kann aufgrund von Feiertagen variieren.

Kosten

€ 0,00

5 gute Gründe für Viona

- Über 700 individuell kombinierbare Kurse
- Über 130.000 erfolgreiche Teilnehmer
- Über 90 % Weiterempfehlungsrate
- 93 % Abschlussquote Weiterbildung
- Mehr als 15 Jahre Erfahrung mit Online-Schulungen

www.viona.online

IBBF Institut für Berufliche Bildung
Fördergesellschaft mbH Privatinstitut
Bebelstraße 40
21614 Buxtehude

Amtsgericht Tostedt, HRB 120796
Geschäftsführung: Lea Tornow
USt.-IdNr.: DE361155867
Steuer-Nr.: 43/201/27128

Anforderungen

Vorausgesetzt werden Deutschkenntnisse auf dem Niveau A2. Ein Interesse an einer Beschäftigung im Hotel- und Gaststättengewerbe sollte vorhanden sein. Eine serviceorientierte Einstellung, eine positive und freundliche Ausstrahlung gegenüber Gästen sowie Interesse im Umgang mit Lebensmitteln erleichtern Ihnen den erfolgreichen Abschluss.

Allen Interessierten stehen wir in einem persönlichen Gespräch zur Abklärung ihrer individuellen Teilnahmevoraussetzungen zur Verfügung.

Zielgruppe

Angesprochen sind Arbeitssuchende, die Interesse an Dienstleistungen im Gastgewerbe haben und den Umgang mit Lebensmitteln mögen. Zur Zielgruppe gehören Personen mit oder ohne Berufsabschluss sowie Quereinsteiger mit wenig oder keiner Berufserfahrung im Hotel- und Gastgewerbe. Das Modul ist auch für Migranten und Flüchtlinge mit grundlegenden Sprachkenntnissen (Niveau A2 GER) geeignet. Mit dem Job-Turbo gilt es, dieses Potenzial zu nutzen und Menschen schnell in Arbeit zu bringen.

Ihr Abschluss

Trägerinternes Zertifikat bzw. Teilnahmebescheinigung

Förderung

Wir sind zugelassener Träger nach der AZAV und all unsere Angebote sind entsprechend zertifiziert. Als Kunde/Kundin der Agentur für Arbeit oder des Jobcenters kann Ihre Teilnahme somit mit einem [Bildungsgutschein](#) zu 100 % gefördert werden.

Effektives und bewährtes Lernkonzept

- Virtueller Live-Unterricht in kleinen Gruppen
- Hoch qualifizierte und erfahrene Dozierende
- Praxisbezogenes Arbeiten, multimediale Werkzeuge
- Intuitive Lernplattform
- Moderne PC-Arbeitsplätze und neueste Medien
- Persönliche Unterstützung an jedem Lernort - am Standort oder zu Hause

Flexibel und individuell - Jetzt informieren!

Mit Viona finden Sie das Lernformat, welches am besten zu Ihnen passt. Viele Module sind individuell kombinierbar und können in Vollzeit oder Teilzeit durchgeführt werden. Lernen Sie an einem unserer mehr als 1.200 Viona-Standorte deutschlandweit oder im Homeoffice. Unsere Viona-Partner beraten Sie unverbindlich zu Ihren ganz individuellen Möglichkeiten. Auf unserer Website können Sie nach der Kursauswahl Ihren Standort auswählen und geeignete Partner in Ihrer Nähe finden.

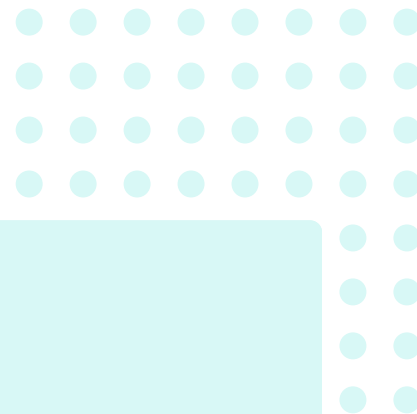
Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl eines Viona-Partners in Ihrer Nähe:

Viona-Kundencenter

Telefon: +49 40 79724420

E-Mail: kundencenter@viona.online

Montag bis Freitag 08:00 - 16:30 Uhr



Vielfältiger Methodenmix für Ihren Lernerfolg

Ihr Lernweg umfasst neben dem klassischen Training mit Ihren Dozierenden auch praxisnahe Übungen wie Gruppen- und Projektarbeiten, Präsentationen und Diskussionen. In der synchron begleiteten Lernzeit arbeiten Sie in Ihrem eigenen Tempo mit verschiedenen interaktiven Medien und vertiefen die Lerninhalte. Dabei steht Ihnen jederzeit unsere Lernzeitbegleitung zur Verfügung und unterstützt Sie individuell im direkten, persönlichen Austausch. Dank unserer gezielten Prüfungsvorbereitung und Begleitung sind Sie bestens für Ihre Prüfungen gerüstet.

A decorative graphic consisting of a grid of teal dots in the bottom left corner.

www.viona.online

IBBF Institut für Berufliche Bildung
Fördergesellschaft mbH Privatinstitut
Bebelstraße 40
21614 Buxtehude

Amtsgericht Tostedt, HRB 120796
Geschäftsführung: Lea Tornow
USt.-IdNr.: DE361155867
Steuer-Nr.: 43/201/27128