

# 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.

[www.viona.online](http://www.viona.online)

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

Amtsgericht Tostedt, HRB 120796  
Geschäftsführung: Lea Tornow  
USt.-IdNr.: DE4320127128  
Steuer-Nr.: 43/201/27101

### Kursnummer

H-3721

### Standort

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

### Unterrichtsform

Vollzeit und Teilzeit

### Dauer

90 Lerneinheiten  
2 Wochen in Vollzeit  
4 Wochen in Teilzeit

### Die nächsten Kurstermine

16.09.24 - 27.09.24 (VZ)	09.12.24 - 20.12.24 (VZ)
17.02.25 - 28.02.25 (VZ)	14.04.25 - 25.04.25 (VZ)
10.06.25 - 20.06.25 (VZ)	04.08.25 - 15.08.25 (VZ)

Zusätzlich 2 weitere Termine verfügbar.  
Das Enddatum kann aufgrund von Feiertagen variieren.

### Kosten

€ 0,00

### 5 gute Gründe für Viona

- Über 700 individuell kombinierbare Kurse
- Über 120.000 erfolgreiche Teilnehmer
- Über 90 % Weiterempfehlungsrate
- 93 % Abschlussquote Weiterbildung
- Mehr als 15 Jahre Erfahrung mit Online-Schulungen



## 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 alle unsere Angebote sind entsprechend zertifiziert. Ihre Teilnahme kann somit durch die Agentur für Arbeit oder das Jobcenter per 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](mailto:kundencenter@viona.online)

Montag bis Freitag 08:00 - 16:30 Uhr

[www.viona.online](http://www.viona.online)

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

Amtsgericht Tostedt, HRB 120796  
Geschäftsführung: Lea Tornow  
USt.-IdNr.: DE4320127128  
Steuer-Nr.: 43/201/27101



## Vielfältiger Methodenmix für Ihren Lernerfolg

Neben der klassischen Wissensvermittlung durch Ihre Dozierenden besteht der Unterricht aus praxisorientierten Fallbeispielen, Gruppen- und Projektarbeiten, Präsentationen und Diskussionen. Während der Wissensvertiefung arbeiten Sie mit verschiedenen Medien und bestimmen Ihr individuelles Lerntempo. So wird der Lernstoff auf vielfältige Weise vermittelt und nachhaltig gefestigt. Durch unsere Prüfungsvorbereitungen und das optionale Fachtutoring sind Sie für die Prüfungen bestens gerüstet.

[www.viona.online](http://www.viona.online)

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

Amtsgericht Tostedt, HRB 120796  
Geschäftsführung: Lea Tornow  
USt.-IdNr.: DE4320127128  
Steuer-Nr.: 43/201/27101