

FlexiBi!



Herzlich willkommen!

GBB

Mauritiuskirchstraße 3
berlin-lichtenberg@gbb.de
030 55153930

Sonnenallee 260
berlin-neukoelln@gbb.de
030 68975710

Dronheimer Straße 32
berlin-wedding@gbb.de
030 49307750

www.gbb.de

Maßnahmenummern:

962/515/17 (Vollzeit)

962/446/17 (Teilzeit)

Servicekraft für Catering und Partyservice

mit individuellem und garantiertem Beginn in Voll- und Teilzeit



Inhalt:

Servicekräfte für Catering und Partyservice können als Selbstständige ein logistisches Unternehmen der Gastronomie leiten oder aber als Mitarbeiter dieser an der Unternehmensentwicklung und der Durchführung des Tagesgeschäfts mitwirken. Als Catering- Servicekräfte arbeiten Sie für und auf Veranstaltungen, insbesondere auf Messen und Tagungen. Dabei erstellen Sie Speisepläne, organisieren den Einkauf oder kaufen selbst ein und sorgen dafür, dass Lebensmittel fachgerecht gelagert werden. Sie sprechen mit der Küche Termine, Mengen und Art der auszuliefernden Speisen ab, überwachen die Zubereitung und organisieren die Auslieferung. Die betriebswirtschaftliche Seite, z. B. Kalkulation und Buchhaltung, fällt ebenfalls in Ihren Aufgabenbereich, so auch die Kundenakquisition und das Marketing. Im Event- bzw. Veranstaltungscatering, beispielsweise für Galaabende, Firmentreffen, Jubiläen oder im Partyservice für private Feiern, unterbreiten Sie den Kunden Menüempfehlungen oder Vorschläge für die Gestaltung von Büfets und empfehlen Getränke. Sie planen und überwachen den Aufbau und die Dekoration von Tischen, im Freien ggf. das Aufstellen und Einrichten von Zelten sowie den Einsatz des Servicepersonals. Auch das Rahmenprogramm wird bisweilen durch Catering-Firmen organisiert.

Als Servicekraft für Catering und Partyservice nutzen Sie die Möglichkeit, ein Marketingkonzept nebst Businessplan für

ausgewählte Module und Abschnitte:

- Umsatzsteuer
- Kaufvertrag, Rechte und Pflichten der Vertragspartner
- Gewerbliche Sach- und Vermögensversicherungen
- Schriftliche Kommunikation
- Telefonmarketing im beruflichen Alltag
- Marketing und Vertrieb/erfolgreiche Marketingkonzepte
- Grundlagen des kaufmännischen Rechnens
- Betriebswirtschaftliche Grundlagen
- Kalkulation im Verkauf
- Arbeits- und Jugendschutz/Hygienevorschriften im Gastgewerbe
- Grundlagen des Caterings
- Veranstaltungen/Messen
- Informationen visualisieren, präsentieren und moderieren
- Jobcoaching
- Praktisches Kassentraining
- Ein Unternehmen gründen
- Ein Unternehmen leiten und entwickeln
- Konfliktmanagement
- Gesprächsführung, Gesprächstechniken und Rhetorik
- Englisch für Hotel und Restaurant

die IHK vorzubereiten. Hiermit können Sie den Grundstein zur Unternehmensgründung legen und ggf. Förderanträge stellen.

Als Einzelmodule gebucht, können Sie sich zudem intensiv in Fachkundethemen des

Caterings und Partyservices weiterbilden.

Bestandteile der Qualifizierung sind EDV, Steuern und Versicherungen, rechtliche Grundlagen, kaufmännische Mathematik und Kalkulation, Kommunikation und Kundenorientierung, Marketing und Unternehmensgründung sowie -aufbau als auch Grundsätzliches zur Arbeit im Service und auf Veranstaltungen.

Zusätzlich können Themeninhalte aus der Ernährungslehre und Lebensmittelkunde absolviert werden.

