

FlexiBi!



Herzlich willkommen!

GBB

Mauritiuskirchstraße 3
berlin-lichtenberg@gbb.de
030 55153930

Sonnenallee 260
berlin-neukoelln@gbb.de
030 68975710

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

www.gbb.de

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.

ausgewählte Module und Abschnitte:

- Basiskenntnisse Word
- Basiskenntnisse Excel
- Online-Grundlagen
- Basiskenntnisse PowerPoint
- 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
- Besondere Veranstaltungen, Eventmanagement
- 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

