

TQ – Hotelfachkraft (m/w/d)

Berufsabschlussorientierte Lernangebote für Menschen ohne anerkannten Berufsabschluss



Mit der Teilqualifizierung können Sie Schritt für Schritt in sechs Etappen den Berufsabschluss Hotelfachkraft erreichen. Bei erfolgreicher Kompetenzfeststellung erhalten Sie nach jeder Etappe ein Zertifikat inklusive Kompetenzfeststellungsergebnis, das bundesweit anerkannt ist. Sie haben die Möglichkeit, sich zur Externenprüfung bei der zuständigen Kammer anzumelden und damit den Berufsabschluss zu erwerben.

Mit unseren Teilqualifizierungen in Hybridform¹ qualifizieren Sie sich in einem abwechslungsreichen Lernsetting und das Ganze betriebsnah. Theorie und Praxis sind eng miteinander verbunden. Der Unterricht erfolgt ausgewogen zum einen live via Internet und zum anderen im Präsenzunterricht. Sie wechseln zwischen selbständigem Lernen und Arbeiten im virtuellen Klassenzimmer und persönlichem Präsenzunterricht in einer unserer Niederlassungen. Unsere Dozent*innen vermitteln fachtheoretische Inhalte in kleinen Sequenzen, kontrollieren den Lernfortschritt und stehen für Fragen zur Verfügung. Darin unterscheiden sich Präsenzunterricht und Online-Unterricht nicht. Zusätzliche Lernprozessbegleiter*innen unterstützen Sie vor Ort.

Zugangsvoraussetzungen Hotelfachkraft (m/w/d) – Durchführung in Präsenz¹

Mindestens Sprachniveau B1 (wünschenswert B2), hohe Lernmotivation und Konzentrationsfähigkeit. Die Eignung wird in einem persönlichen Beratungsgespräch geprüft.

Übersicht

TQ 1:	Grundlegende Arbeiten im Service	
Starttermin:		Dauer ²
Inhalte:	Die Lernenden kennen den Aufbau ihres Teams, beherrschen die Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen sowie den Gästen und wirken im Service mit. Sie kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein.	Mindestens 15 Wochen (davon min. 4 Wochen im Betrieb)
TQ 2:	Grundlegende Arbeiten in der Küche	
Starttermin:		Dauer ²
Inhalte:	Die Lernenden kennen den Aufbau ihres Teams und beherrschen die Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen. Sie kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Mit fachgerechter Arbeitsvorbereitung und Anwendung von Arbeits- und Zubereitungstechniken bereiten sie einfache Gerichte zu.	Mindestens 15 Wochen (davon min. 4 Wochen im Betrieb)

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

UNTERSTÜTZT DURCH



UNTERSTÜTZT DURCH



TQ 3:	Arbeiten an der Rezeption und Verkauften von Übernachtungen und Dienstleistungen	
Starttermin:		Dauer ²
Inhalte:	Die Lernenden beherrschen die Arbeitsschritte an der Rezeption für den Check-in und den Check-out. Sie empfangen und beraten die Gäste und nehmen Beschwerden entgegen. Sie bieten betriebliche Leistungen an, klären und kontrollieren Reservierungs- und Zahlungsmodalitäten. Die Lernenden planen und koordinieren die Arbeit in der Reservierung und am Empfang und beherrschen die betrieblichen Büroanwendungen.	Mindestens 18 Wochen (davon min. 5 Wochen im Betrieb)
TQ 4:	Wahrnehmen von Aufgaben im Housekeeping-Management und Führen von Mitarbeitenden	
Starttermine:		Dauer ²
Inhalte:	Die Lernenden planen die Arbeitsabläufe im Housekeeping, organisieren, kontrollieren und dokumentieren die Reinigung in den verschiedenen Bereichen im Betrieb. Die Lernenden erstellen Dienstpläne und wirken bei der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeiterschulungen mit. Sie leiten Mitarbeitende an und nehmen Führungsaufgaben wahr.	Mindestens 19 Wochen (davon min. 6 Wochen im Betrieb)
TQ 5:	Veranstaltungs- und F&B-Management	
Starttermine:		Dauer ²
Inhalte:	Die Lernenden organisieren Veranstaltungen. Sie bereiten diese vor und nach und führen sie in Abstimmung und Zusammenarbeit mit den anderen Bereichen durch. Sie führen Beratungs- und Verkaufsgespräche zu den betrieblichen Veranstaltungsangeboten, erstellen Verträge und Ablaufpläne.	Mindestens 18 Wochen (davon min. 5 Wochen im Betrieb)
TQ 6:	Channel- und Revenue-Management, Verkaufsförderung und Marketing	
Starttermine:		Dauer ²
Inhalte:	Die Lernenden nutzen das Channel- und Revenue-Management, vergleichen, analysieren und bewerten die Zimmerpreise und -kapazitäten. Sie steuern die Auslastung und Buchungen mithilfe der Vertriebskanäle. Die Lernenden leiten Bedarfe zur Verkaufsförderung und Kundenbindung ab und entwickeln Marketingmaßnahmen.	Mindestens 19 Wochen (davon min. 6 Wochen im Betrieb)

¹Der Unterricht erfolgt virtuell via Internet und in Präsenz. Sie wechseln demnach zwischen selbständigem Lernen und Arbeiten im virtuellen Klassenzimmer und persönlichem Präsenzunterricht.

²Die Dauer verlängert sich ggf., sofern Feiertage in den Modulzeitraum fallen bzw. Urlaub geplant wird.

Ihr direkter Kontakt

Wenn Sie sich für die Teilqualifizierung im Detail interessieren, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular an uns: www.etapp-teilqualifizierung.de/kontakt