SCHULUNGSPROGRAMM F&B-GRUNDLAGEN

Sicher starten in Gastronomie und Hotellerie.

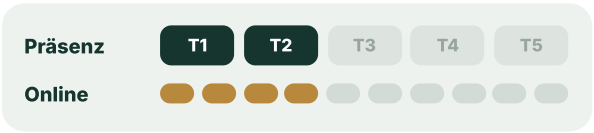
Zwei abgestimmte Kursstufen für Quereinstieg, Wiedereinstieg und den gemeinsamen Teamstart – jeweils in Präsenz oder als betreuter Onlinepfad. Der Onlinepfad ist ein eigenständiger Lernweg, keine Aufzeichnung des Präsenzkurses.

2	2 oder 5	4 oder 10	4
Kursstufen	Präsenztage à 8 Stunden	Live-Einheiten online	Nachweisebenen

KURSSTUFE 1 · KOMPAKT

Kompaktkurs Restaurant – Theke – Service

Für klar abgegrenzte Einstiegsaufgaben im Service- und Thekenbereich.



Präsenz	2 Tage à 8 Stunden einschließlich Pausen
Online	4 Live-Einheiten à 150 Minuten plus 4 Transferaufträge
Inhalte	Arbeitssicherheit; Hygiene, Reinigung und Desinfektion; Kühlkette, Warenannahme und Lagerung; Maschinen, Geräte und Arbeitsplatzvorbereitung; Besteck-, Gläser- und Tischwäschekunde; Eindecken und kontrollierte Tragetechniken
Nachweis	Wissenstest, Praxisbeobachtung und Transfer – getrennt dokumentiert
Rahmen	Ort oder Technik, Termin, Gruppengröße und Preis auf Anfrage

KURSSTUFE 2 · F&B-BASIS

F&B-Basisseminar Gastronomie und Hotellerie

Für einen breiteren Einstieg in definierte F&B-Aufgaben und betriebliche Schnittstellen.



Präsenz	5 Tage à 8 Stunden einschließlich Pausen; 33,75 Stunden angeleitete Netto-Lernzeit
Online	10 Live-Einheiten à 150 Minuten plus 9 Transferaufträge à 75 Minuten
Inhalte	Grundlagen, Hygiene und Arbeitssicherheit; Küche: Waren, Geräte und Arbeitsabläufe; Restaurant, Theke und Service; Mise en Place, Checklisten und Priorisierung; Schnittstellen und Übergaben; innerbetriebliche Kommunikation; Gastgeberrolle; respektvolle und kulturell sensible Zusammenarbeit
Nachweis	Wissenstest, Praxisbeobachtung und betrieblicher Transfer – getrennt dokumentiert
Rahmen	Ort oder Technik, Termin, Gruppengröße und Preis auf Anfrage

Welche Kursstufe passt?

- Der **Kompaktkurs** passt, wenn der Einsatzbereich klar auf Restaurant, Theke und Service begrenzt ist.
- Das **F&B-Basisseminar** passt, wenn auch Küchenschnittstellen, Planung und Kommunikation systematisch bearbeitet werden sollen.

SO SIND DIE KURSE AUFGEBAUT

Themen in der geplanten Reihenfolge

Kompaktkurs · Präsenz

Tag 1 — **Sicher, hygienisch und vorbereitet arbeiten**
Arbeitssicherheit · Hygiene, Reinigung und Desinfektion · Kühlkette, Warenannahme und Lagerhaltung · Maschinen und Geräte · Theke und Service vorbereiten

Tag 2 — **Materialkunde und Servicehandlungen**
Besteck-, Gläser- und Tischwäschekunde · Tragen und sicheres Servieren · Eindecken · Servicesimulation · Lernnachweis und Wissenstest

Kompaktkurs · Online

Einheit 1 — **Sicherheit und Hygiene**

Einheit 2 — **Kühlkette, Lagerung und Geräte**

Einheit 3 — **Materialkunde, Eindecken und Tragen**

Einheit 4 — **Fehlerkorrektur, Lernnachweis und Transfer**

Je 150 Minuten einschließlich 15 Minuten Pause, jeweils mit Transferauftrag; empfohlen über zwei Wochen.

F&B-Basisseminar · Präsenz

Tag 1 — **Grundlagen, Hygiene und Arbeitssicherheit**
Hygiene · Einordnung von LMHV, HACCP und IfSG · Arbeitssicherheit · Reinigung und Desinfektion · Kühlkette

Tag 2 — **Küche: Waren, Geräte und Arbeitsabläufe**
Warenkunde · Lagerung und Vorbereitung · Maschinen und Geräte · Arbeitsablauf Küche

Tag 3 — **Theke und Service**
Getränke- und Materialkunde · Servicestation · Eindecken und Tragen · Gästekontakt · Servicesimulation

Tag 4 — **Planung und Vorbereitungsarbeiten**
Checklisten · Mise en Place · Material-, Zeit- und Unterstützungsbedarf · Schnittstellen

Tag 5 — **Kommunikation und Gastgeberrolle**
Übergaben · Gastgeberrolle · respektvolle und kulturell sensible Zusammenarbeit · Wissenstest · 30-Tage-Transfer

Online: zehn Live-Einheiten in fünf Themenblöcken (Grundlagen, Küche, Theke/Service, Planung, Kommunikation), empfohlen über fünf Wochen. Die Einordnung von LMHV, HACCP und IfSG ersetzt keine Pflichtschulung oder Belehrung.

NACHWEISE OHNE FALSCHE VERSPRECHEN

Vier Ebenen – sauber getrennt

EBENE 1
Teilnahmebestätigung
Umfang und bearbeitete Themen

EBENE 2
Wissensnachweis
Ergebnis des theoretischen Tests

EBENE 3
Praxisbeobachtung
nur tatsächlich von einer qualifizierten Person gesehene Handlungen

EBENE 4 · BETRIEB
Tätigkeitsfreigabe
bleibt Aufgabe des jeweiligen Betriebs

Die Kurse sind keine Berufsausbildung, keine Teilqualifikation und kein staatlich anerkannter Abschluss. Sie ersetzen keine betriebliche Einarbeitung, Gefährdungsbeurteilung, arbeitsplatzbezogene Unterweisung, Hygieneeinweisung, Geräteeinweisung, erforderliche Belehrung oder betriebliche Tätigkeitsfreigabe.

Unverbindlich anfragen

Nennen Sie gewünschte Kursstufe und Format, Zahl der Personen, vorhandene Erfahrung, Zeitraum und einen möglichen betrieblichen Schwerpunkt. Termine, Ort beziehungsweise Technik, Gruppengröße und Preis erhalten Sie auf Anfrage. Eine Anfrage ist keine Buchung.

HOGA Coaching · Sabine Gebert
Neuzenlache 12, 68519 Viernheim
info@hoga-coaching.de
+49 151 68405393
hoga-coaching.de/schulungsprogramm/