

## Fachkraft für Gastronomie

### Schwerpunkt: Restaurantservice

nach aktualisierter Ausbildungsordnung vom 01.08.2022

## Katalog der überbetrieblichen Ergänzungslehrgänge

Stand: 02.10.2023

Modul Nummer	empfohlenes Ausbildungs-jahr	Modulbezeichnung	Lehrgangsdauer in Tagen	Bereich
E1167	1	Hygiene und Lebensmittelrecht	3	kaufmännisch
E1168	1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	2	kaufmännisch
E1169	1	Grundlagen Küchenbereich	5	gewerblich
E1170	1	Service Grundlagen	3	gewerblich
E1171	1	Gästekommunikation	5	kaufmännisch
E1172	1	Einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen	2	kaufmännisch
E1173	1	Informationstechnologie	5	kaufmännisch
E1174	2	Menükunde für die betriebliche Praxis	5	kaufmännisch
E1176	2	Arbeiten am Getränkeausschank	5	gewerblich
E1179	2	Anlassbezogene Dekoration	5	gewerblich
E1182	2	Service und Sprache	5	gewerblich
E1187	2	Anwendung spezifischer Hygienevorschriften und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten	5	gewerblich
E1024	2	Branchenspezifische Geschäftsprozesse	5	kaufmännisch

#### Hinweise:

Die Teilnahme an Ergänzungslehrgängen ist zum Teil förderfähig. Gefördert werden Auszubildende von Unternehmen mit weniger als 250 Mitarbeitern in Thüringen zum Zeitpunkt der Antragstellung, die von ihren Unternehmen zu Lehrgängen des Zuwendungsempfängers entsandt werden. Die Zahl der förderfähigen Tage richtet sich nach der aktuell gültigen Fassung der Ausbildungsrichtlinie für den Freistaat Thüringen ([www.aw-landesverwaltungsamt.thueringen.de](http://www.aw-landesverwaltungsamt.thueringen.de)).

**Bezüglich der Beauftragung der Lehrgänge wenden Sie sich bitte an die Thüringer Firmenausbildungsverbände bzw. Bildungsanbieter. Eine Liste ist auf den Internetseiten der Industrie- und Handelskammern erhältlich.**