

So finden Sie zu unserer Bildungsstätte

Küche Gesamtschule Emschertal
Kampstraße 23 - 47166 Duisburg

Unsere Ausbildungsküche liegt zentral im Stadtteil Hamborn nahe des Hamborner Rathauses. Von dort aus sind es etwa sechs Gehminuten bis zur Gesamtschule Emschertal, in der sich unsere Küche befindet.

Mit der Straßenbahn:

Linie 903

Haltestelle: Hamborn Rathaus

Von dort aus folgen Sie der August-Thyssen Straße für etwa 300 m und biegen dann rechts in die Kampstraße ein. Nach etwa 150 Metern finden Sie uns auf der linken Seite.

Mit dem Bus:

Linien 905, 910, 917

Haltestelle: Berufsschulen

Von dort aus folgen Sie der August-Thyssen Straße für etwa 150 m und biegen dann rechts in die Kampstraße ein. Nach etwa 150 Metern finden Sie uns auf der rechten Seite.



Wir bieten Qualität

Die Umschulung ist zugelassen nach AZAV und kann somit über einen Bildungsgutschein gefördert werden. Diesen können Sie bei Ihrer jeweils zuständigen Agentur für Arbeit oder im Jobcenter bekommen. Eine Kostenübernahme über andere öffentliche Träger ist ebenfalls möglich.

Herausgeber:

Gemeinnützige Gesellschaft für
Beschäftigungsförderung mbH

Hauptsitz:

Usedomstraße 17

47167 Duisburg

Tel.: 0203 / 5 44 24 - 0

Fax: 0203 / 5 44 24 - 156

E-Mail: info@gfb-duisburg.de

Besuchen Sie uns auf der Internetseite unter
www.gfb-duisburg.de



UMSCHULUNG

Fachkraft für Systemgastronomie



UMSCHULUNG

Fachkraft für Systemgastronomie

Auf einen Blick

- Die Umschulung findet in Vollzeit statt
- Laufzeit: 24 Monate
- Ausbildungsort: Küche Gesamtschule Emschertal, Kampstraße 23, 47166 Duisburg
- Mehrere Starttermine im Jahr. Unsere Kollegen helfen Ihnen weiter. Rufen Sie uns an.



Der Beruf:

- Fachleute für Systemgastronomie setzen ein standardisiertes, zentral gesteuertes Gastronomiekonzept in allen Bereichen des Restaurants um.
- sie sorgen dafür, dass in ihrer Filiale Angebot und Qualität nicht von den festgelegten Regeln abweichen.
- sie arbeiten in Selbstbedienungsrestaurants und bei Fast-Food-Ketten sowie in Gaststätten und Restaurants, die ein standardisiertes Gastronomiekonzept umsetzen.
- sie sind auch in Raststätten, in Betriebskantinen oder auch in Cateringunternehmen beschäftigt.

Wir bieten Ihnen:

- intensivste Prüfungsvorbereitung in Theorie und Praxis durch erfahrene Ausbilder/-innen und Lehrer/-innen
- Beratung und Unterstützung während der mehrmonatigen Praktika
- Lernen in einem professionell arbeitenden Umfeld in den Bereichen
 - Gemeinschaftsverpflegung
 - Restaurantküche und
 - Catering

Voraussetzungen:

- mindestens einen Hauptschulabschluss
- Sorgfalt und Belastbarkeit
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und Geschick

Informationen & Anmeldung

Rufen Sie uns an und lassen sich beraten.
Natürlich kostenlos & unverbindlich.

Ihre Ansprechpartnerin:

Frau Yüksel

Telefon: 0203 / 54424-243

Telefax: 0203 / 54424-268

E-Mail: hyueksel@gfb-duisburg.de

