

# SPRACHKOMPETENZ

# DEUTSCH GASTRONOMIE

Das Arbeitsmarktservice möchte Sie bei Ihrer Arbeitssuche durch gezielte Weiterbildung und die Förderung Ihrer Sprachkenntnisse bestmöglich unterstützen. Nutzen Sie Ihre Chance und verschaffen Sie sich einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil für Ihre berufliche Zukunft! Sie verbessern Ihre Deutschkenntnisse für den Arbeitsalltag im Bereich Gastronomie und Gästebetreuung mit dem Ziel einer Arbeitsaufnahme im gewünschten Bereich.

## SEMINARDAUER UND ANMELDUNG

12 Wochen mit 20 Stunden Seminar pro Woche. Die Anmeldung zum Seminar erfolgt durch Ihre Beraterin oder Ihren Berater des Arbeitsmarktservice.

## FÜR EINEN GUTEN START...

Ist es wichtig, dass noch offene Fragen zu Ihrer Kursteilnahme geklärt werden, und die Organisation Ihres persönlichen Alltags geregelt ist. Eine Woche vor Seminarbeginn werden Sie bei unserer Informationsveranstaltung (Dauer ca. 2 Stunden, Start 14:00 Uhr) ausführlich zu den Rahmenbedingungen und Inhalten des Kurses informiert, und absolvieren einen schriftlichen Test zur Einstufung Ihrer Deutschkenntnisse.

## THEMEN UND INHALTE

### QUALIFIZIERUNG DEUTSCH (10 WOCHEN)

Wortschatzübungen und Grammatikübungen sind auf Ihren persönlichen und zukünftigen beruflichen Alltag in der Gastronomie und Gästebetreuung zugeschnitten. Der Schwerpunkt des Trainings liegt auf den Fertigkeiten, die Sie vor allem benötigen, nämlich die Fähigkeit zu Sprechen und die Verbesserung des Hörverständnisses. Auf die Schulung der richtigen Aussprache legen wir entsprechend höchste Aufmerksamkeit. Das Leseverständnis und flüssiges Schreiben werden ebenfalls geübt und vertieft.

Im Auftrag des



Arbeitsmarktservice  
Vorarlberg

Durchführung



In Kooperation mit



## GASTRONOMIE UND GÄSTEBETREUUNG (1 WOCHE)

Arbeitskräfte im Tourismus sind gefragt und vielleicht legen Sie mit unserer Basisqualifizierung zu den Themen Service, Küche, Housekeeping den Grundstein für Ihren beruflichen Erfolg in der Gastronomie oder Hotellerie.

- ✓ Service (Dekoration, Gästebetreuung und -beratung, Basiswissen über Getränke, fachgerechtes Servieren)
- ✓ Küche (Speisenkunde, Menükunde, Ernährungslehre, Hygienevorschriften, Sicherheit)
- ✓ Aufgabenbereiche im Housekeeping
- ✓ Etage (Arbeitshygiene, Abfallbeseitigung)
- ✓ Umgang mit Gästen)
- ✓ Selbst- und Sozialkompetenz

## KURSORTE

Comino GmbH  
Wolfeggstraße 11 (OG1, 3) | 6900 Bregenz

T +43 (0) 5572 – 31460 30  
F +43 (0) 5572 – 31460 31  
E a-team@comino.at  
I www.comino.at

Für Fragen zum Seminar ist Mag.<sup>a</sup> Tatjana Winder gerne Ihre Ansprechpartnerin.

Unsere Seminarräume befinden sich versetzt hinter dem Landhaus (ca. 5 Minuten Fußweg vom Hauptbahnhof Bregenz). Überqueren Sie die Schweizerstraße und folgen der Sankt-Anna-Straße ca. 72 Meter. Dann biegen Sie rechts in den Albert-Bechtold-Weg ein. Nach 90 Metern biegen Sie links ab in die Klostersgasse. Sie passieren eine Unterführung und erreichen in Kürze die Wolfeggstraße.

## BERUFSORIENTIERUNG, AKTIVE ARBEITSUCHE (1 WOCHE)

- ✓ Individuelle Standortbestimmung
- ✓ Zielbezogene Aufarbeitung der Berufsbiografie
- ✓ Erarbeitung von Stärken und Kompetenzen
- ✓ Kommunikationstraining
- ✓ Nutzung eJob-Room und eAMS
- ✓ Erstellung von professionellen Bewerbungssets
- ✓ Erstellen eines Inserats für den eJob-Room
- ✓ Bewerbungstraining
- ✓ Unterstützung der Arbeitsuche
- ✓ Erarbeitung persönlicher Lösungsansätze

Wir wünschen **IHNEN**

**VIEL ERFOLG** und freuen uns auf Sie!

FAB Verein zur Förderung von Arbeit und Beschäftigung  
Anton-Schneider-Straße 19 | 6900 Bregenz

T +43 (0) 5572 – 210014  
F +43 (0) 5572 – 210014 3604  
E michaela.haemmerle@fab.at  
I www.fab.at

Für Fragen zum Seminar ist Michaela Hämmerle gerne Ihre Ansprechpartnerin.

Die Kursräume befinden sich im Münchenerhof im 1. Stock, direkt gegenüber dem Theater am Kornmarkt. Vom Bahnhof sind es ca. 5 Minuten Fußweg.

