



© Fotolia

**FACH
AUSBILDUNG
KÜCHE &
SERVICE**

QUA – Qualifizierungsagentur Oststeiermark GmbH

Tel.: 0664 / 96 44 160

E-Mail: office@qua.or.at

oder bei Ihrem [AMS-Berater](#) / bei Ihrer [AMS-Beraterin](#)

Im Auftrag des



Im Auftrag des





VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE TEILNAHME

- Frauen und Männer ab dem 19. Lebensjahr
- Personen, die beim AMS als arbeitslos vorgemerkt sind
- Personen mit/ohne Vorerfahrung im Bereich Küche oder Service
- Beschäftigungswunsch im Bereich Küche oder Service
- Teilnahme am Auswahlverfahren

ZIEL

In dieser Ausbildung erhalten Sie die Basis-Kenntnisse als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter in der Küche oder im Service. In theoretischen und praktischen Fächern werden Ihnen die Kenntnisse für den Berufsbereich Koch/Köchin oder Restaurantfachmann/-frau vermittelt. Zusätzlich absolvieren Sie ein Praktikum in einem Betrieb. Diese Ausbildung bietet auch die optimale Voraussetzung für den weiteren Weg bis zur Lehrabschlussprüfung (LAP).

IHR WEG ZUR LAP



DETAILS

Die Fachausbildung umfasst ca. 30 Stunden pro Woche und findet von Montag bis Freitag statt. Es werden zwei Varianten (mit und ohne Berufsschulklasse) angeboten, welche jeweils ca. 4 Monate dauern.

VARIANTE 1: Die Inhalte orientieren sich am Lehrstoff der 1. und 2. Klasse Berufsschule für den Lehrberuf Koch/Köchin oder Restaurantfachmann/-frau.

VARIANTE 2: Die Inhalte entsprechen grundsätzlich der Variante 1. Ein Teil des Kurses findet hier aber in Form des Besuchs der 2. Klasse Berufsschule statt.

INHALT – STUNDENTAFEL

	VARIANTE 1	VARIANTE 2
Fachkunde – Theorie	90	64
Fachkunde – Praxis	120	90
Soziale Kompetenz / Kommunikation	10	14
Englisch	18	20
Fachrechnen	30	22
Betriebswirtschaftslehre	26	22
Bewerbungstraining	12	14
Französisch (nur für Küche)	12	12
Praktikum	160	80
Landesberufsschule, 2. Klasse	–	360



„Die Fachausbildung war für mich genau der richtige Einstieg in das Service. Mit Unterstützung von QUA und AMS habe ich anschließend meine neue Arbeitsstelle gefunden und dann in weiterer Folge die Lehrabschlussprüfung super geschafft.“

HENRIETTA SIMONFINÉ BÖRÖCZ, Restaurantfachfrau

„Durch die QUA und das AMS wurde es mir ermöglicht, eine höchst professionelle Ausbildung zu bekommen – mit dem Bonus, rund um die Uhr betreut zu werden. Dadurch konnte ich mich voll auf die Fachausbildung und Lehrabschlussprüfung konzentrieren.“

PETER KÖNIG, Koch

