

BiG-Eğitimi

Gastronomi Meslekleri



... Senin
Yeteneklerin,
Senin
Geleceđin!



Ebeveyn Bilgilendirmesi
Gastronomi Alanında Meslek Eğitimi Hakkında



DEHOGA
BADEN-WÜRTTEMBERG

Ebeveynlere Yönelik Bilgiler

> Gastronomi alanındaki meslekler...

- > çok yönlüdür
- > zorlayıcıdır
- > fırsat açısından zengindir
- > gelecek odaklıdır

Gastronomi alanında eğitim verilen altı meslek **çeşitlilik içerir ve geleceği vardır**. Herkes eğilimlerine ve becerilerine uygun, heyecan verici, güzel bir meslek bulabilir.

Gerçi **çalışma saatleri** diğer sektörlerden farklı ve hafta sonunda verilen hizmet ya da akşam saatleri de işin bir parçası. Ancak buna karşılık tatil günleri hafta içinde. Bunun da birçok avantajı var, örneğin diğerleri çalışmak zorundayken rahatça alışveriş yapmak gibi.

Gastronomi alanında **eğitimli eleman** mesleği için beceriklilik gerekiyor. Özellikle okul konusunda çok güçlü olmayan **ortao-kul mezunları** için bu eğitim meslek hayatına harika bir başlangıç sunuyor.

Eğitimin sonunda, mesleki bilgileri geliştirmek ve başarılı bir meslek hayatına sahip olmak için birçok **kariyer ve meslek içi eğitim** olanağı bulunuyor.

Kariyer olanaklarıyla ilgili bilgileri aşağıdaki adreste bulabilirsiniz:
www.big-ausbildung.de.

Senin Yeteneklerin, Senin Geleceğın!

> 6 En İyi Fırsatları Sunan Meslek Eğıtimleri



> Gastronomi Alanında Kalifiye Eleman

Eğıtım süresi: 2 yıl

Eğıtım ve kişisel durumla ilgili önkoşullar:

- Ortaokul diploması
- Pratik işlere yatkınlık
- Esneklik ve Ekip çalışmasına uygunluk
- Konuklarla severek ilişki kurmak

Bizim önerimiz:

- Ortaokul mezunlarına çok uygundur ve meslek yaşamına harika bir giriş sağlar
- Klasik otelcilik, gastronomi ve sistem gastronomisinde öğrenilebilir



> Aşçı

Eğıtım süresi: 3 yıl

Eğıtım ve kişisel durumla ilgili önkoşullar:

- Ortaokul diploması
- Yemek yapmaktan zevk almak
- El işleri becerisi
- Takım ruhu ve güvenilirlik
- İyi bir fiziksel durum



> Otelcilik Uzmanı

Eğıtım süresi: 3 yıl

Eğıtım ve kişisel durumla ilgili önkoşullar:

- Ortaokul diploması
- Hizmet vermeye hazır olmak
- Takım ruhu ve organizasyon yeteneği
- Yabancı dil bilgisi
- Özgüven ve müşterilerle ilişki kurmaktan zevk almak



> Restoran Uzmanı

Eğitim süresi: 3 yıl

Eğitim ve kişisel durumla ilgili önkoşullar:

- Ortaokul diploması
- Konuklara danışmanlık yapmaktan zevk almak
- Görgülü olmak ve organizasyon yeteneği
- Hızlı kavrama yeteneği



> Sistem Gastronomisi Uzmanlığı

Eğitim süresi: 3 yıl

Eğitim ve kişisel durumla ilgili önkoşullar:

- Ortaokul diploması
- Müşterilerle ilişki kurmaktan zevk almak
- Takım ruhu ve organizasyon yeteneği
- Ticari süreçlere ve işletme bağlantılarına ilgi duymak



> Otel İşletmeciliği

Eğitim süresi: 3 yıl

Eğitim ve kişisel durumla ilgili önkoşullar:

- Ortaokul diploması
- Müşterilerle ilişki kurmaktan zevk almak
- Konuşma yeteneği ve görgülü olmak
- Ticari süreçleri anlamak
- Esneklik

Sık Sorulan Sorular

➤ Hangi önkoşullar sizin için önemli?

Ders notlarının yanında özellikle güler yüzlülük, konuşma yeteneği, hizmet vermeye hazır olmak ve kendini adanmışlık.

➤ Doğru mesleği nasıl bulabilirim?

Ancak bir "deneme stajı" yoluyla bu meslekten zevk alıp alamayacağınızı öğrenebilirsiniz. BiG bilgi paketinde eğitim veren işletmelerin listesini ücretsiz olarak www.big-ausbildung.de adresinde bulabilirsiniz. Tüm işletmelerde deneme stajına başvurabilirsiniz.

➤ Eğitim nerede veriliyor?

Eğitim alacak kişinin işvereni, eğitim işletmesidir. Eğitim işletmede ve meslek okulunda verilir.

➤ Okul eğitimi nasıl organize ediliyor?

Meslek okulu eğitimi yılda 12 haftalık blok ders şeklinde (bir kerede birkaç hafta) organize edilmiştir.

➤ Çalışma saatleri nasıl?

5 günlük çalışma haftası geçerlidir, bununla birlikte çalışma günleri hafta sonlarına da denk gelebilir. Çalışma saatleri vardiyalı çalışma şeklinde, esnek olarak organize edilmiştir.

➤ Eğitim sonrası fırsatlar nasıl?

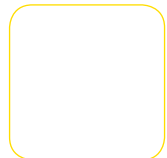
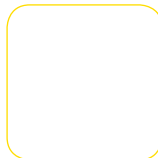
Başarıyla tamamlanan bir eğitimden sonra Almanya'nın her yerinde mesleğe yeni başlayanlar için çok sayıda iş olanağı bulunuyor.

➤ Meslek için eğitim olanakları var mı?

Meslek içi eğitim seçenekleri çok fazla ve yurtiçinde ve yurtdışında başarılı bir kariyer olanağı sunuyor.

Ücretsiz kişisel danışmanlığa ve bilgi paketine bu numaradan ulaşabilirsiniz: 0800-30 30 505

Mesleklerle ilgili diğer bilgiler ve büyük eğitim yeri borsası için:
www.big-ausbildung.de





Hotel- und Gaststättenverband
Augustenstraße 6, 70178 Stuttgart

Ücretsiz eğitim
çağrı numarası:
08 00 - 30 30 505
www.big-ausbildung.de

**Desteklerini
esirgemeyenler:**

- Württ.-Hohenz. Gastronomi Mensupları Teşvik Derneği
- Baden-Württemberg Eyaleti
- ESF Avrupa Sosyal Fonu
- Mineralbrunnen Überkingen-Teinach AG

