



# KELLNER/IN (CCP)

Wirtschaftszweig

Handel · Lebensmittel · Kommunikation

## BESCHREIBUNG

DER KELLNER KÜMMERT SICH HAUPTSÄCHLICH DARUM, DIE GÄSTE ZU EMPFANGEN UND ZU BEDIENEN (GETRÄNKE UND SPEISEN). ER KANN DEN BAR-SERVICE ÜBERNEHMEN UND BEREITET AUCH DEN SPEISESAAL ODER SCHANKRAUM VOR. DER KELLNER KANN SEINEN BERUF IN KNEIPEN, RESTAURANTS, HOTELS UND DISCOTHEKEN AUSÜBEN.

AUFGEPASST: DIESEN BERUF KANN MAN MIT EINEM CCP-DIPLOM AUSÜBEN. WER EIN DAP-DIPLOM ANSTREBT, SIEHE RESTAURANT-FACHMANN.

## DETAILS

### Tätigkeitsfelder

Bedienung am Tisch von Getränken und Speisen  
Empfang der Kunden und Bestellaufnahme  
Vorbereitung des Speisesaals oder Schankraums  
Bar-Service

### Kenntnisse / Kompetenzen

Betreuung der Kunden in mehreren Sprachen  
Verordnungen über Lebensmittelhygiene  
LSC-Broschüre **hochladen** - Gastronomie & Hôtellerie

## ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN

Kontaktfreudigkeit und Höflichkeit  
Bereitschaft, abends, an Feiertagen und Wochenenden zu arbeiten  
Gepflegte Erscheinung

# ARBEITSBEDINGUNGEN

## ARBEITSORTE

- Beim Kunden
- Hotel
- Kurhaus
- Restaurant

## ARBEITSUMFELD

- in geschlossenen Räumen, sowie im Freien
- im Team

# AUSBILDUNG

## BERUFSVORBEREITENDE ABSCHLÜSSE

- CCP (Berufsbefähigungszeugnis)

## ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN

Die minimalen Zulassungsbedingungen zum **CCP** sind:  
Entscheidung des betreffenden Klassenrates („conseil de classe“ => décision de promotion).

## WEITERE INFORMATIONEN

Die Ausbildung zum Kellner (m/w) wird in französischer Sprache angeboten.

## BESCHREIBUNG DER AUSBILDUNG

Die Ausbildung zum **CCP** (Berufsbefähigungszeugnis) in diesem Beruf

- dauert 2 Jahre;
- findet unter Lehrvertrag gemäß dem dualen Ausbildungssystem statt, d.h. teilweise im Betrieb

(praktische Ausbildung) und teilweise in der Schule (theoretische Ausbildung) (in der Regel

4 Tage/ Woche im Betrieb, ein Tag in der Schule).

- Nach Abschluss des CCP kann ein DAP (Diplom über die berufliche Reife) über die

Erwachsenenausbildung angestrebt werden.

## SPEZIALISIERUNGEN

Teilnahme an berufsbezogenen Lehrgängen, Kursen oder Seminaren.

## AUSBILDUNGSSTÄTTEN

### **Lycée Technique de Bonnevoie.**

119, rue du Cimetière  
L-1338 Luxembourg

Tel: 40 39 45 - 205  
Fax: 40 39 45 - 210

E-mail: [secretariat@ltb.lu](mailto:secretariat@ltb.lu)  
Web: <http://www.ltb.lu>

## KONTAKT

### **Adem - Orientation professionnelle**

Maison de l'Orientation 58, bd G-D Charlotte (Place de l'Etoile)  
L-1330 Luxembourg

Tel: 247 - 85480  
Fax: 40 61 40

E-mail: [info.op@adem.public.lu](mailto:info.op@adem.public.lu)  
Web: <http://www.adem.public.lu/demandeur/orientation/>

## ÄHNLICHE BERUFE

- Feinkoch / Feinköchin
- Hotel- und Gaststättenfachkraft
- Kellner/in (DAP)
- Koch / Köchin