



KELLNER/IN (DAP)

Wirtschaftszweig

Handel · Lebensmittel · Kommunikation

BESCHREIBUNG

DER RESTAURANTFACHMANN KÜMMERT SICH HAUPTSÄCHLICH DARUM, DIE GÄSTE ZU EMPFANGEN UND ZU BEDIENEN (GETRÄNKE UND SPEISEN). ER KANN DEN BAR-SERVICE ÜBERNEHMEN, BEREITET DEN SPEISESAAL VOR UND NIMMT DIE RESERVIERUNGEN AN. DER KELLNER KANN SEINEN BERUF IN RESTAURANTS UND HOTELS AUSÜBEN.

AUFGEPASST: DIESEN BERUF KANN MAN MIT EINEM DAP-DIPLOM AUSÜBEN. AUSBILDUNG MIT CCP-ABSCHLUSS, SIEHE KELLNER

DETAILS

Tätigkeitsfelder

Bedienung am Tisch von Getränken und Speisen

Empfang der Kunden, Aufnehmen der Bestellungen und Rechnungen ausstellen

Vorbereitung des Speisesaals

Bar-Service

Kenntnisse / Kompetenzen

Betreuung der Kunden in mehreren Sprachen (LU ; FR ; DE)

Verordnungen über Lebensmittel und Hygiene

LSC- Broschüre **hochladen** - Gastronomie & Hôtellerie

ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN

Kontaktfreudigkeit und Höflichkeit

Bereitschaft, abends, an Feiertagen und an Wochenenden zu arbeiten

Gepflegte Erscheinung

ARBEITSBEDINGUNGEN

ARBEITSORTE

- Beim Kunden
- Hotel
- Kurhaus
- Restaurant

ARBEITSUMFELD

- in geschlossenen Räumen

AUSBILDUNG

BERUFSVORBEREITENDE ABSCHLÜSSE

- DAP (Diplom über die berufliche Reife)

ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN

Die minimalen Zulassungsbedingungen zum **DAP** in diesem Beruf sind:

- eine 5e d'adaptation (5AD, frühere 9e pratique) bestanden oder 45 Module in einer 5e de préparation (5P, frühere 9e modulaire) abgeschlossen haben.
- positives Orientierungsgutachten vom Klassenrat (décision de promotion).

WEITERE INFORMATIONEN

Die Ausbildung zum Hotel- und Gaststättenfachmann (m/w) wird in französischer Sprache angeboten.

BESCHREIBUNG DER AUSBILDUNG

Die Ausbildung zum **DAP** (Diplom über die berufliche Reife) in diesem Beruf

- dauert in der Regel 3 Jahre
 - findet unter Lehrvertrag gemäß dem dualen Ausbildungssystem statt, d.h. teilweise in einem Betrieb (praktische Ausbildung) und teilweise in einem „lycée technique“ (theoretische Ausbildung).

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
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
Web: <http://www.adem.public.lu/demandeur/orientation/>

ÄHNLICHE BERUFE

- Feinkoch / Feinköchin
- Hotel- und Gaststättenfachkraft
- Kellner/in (CCP)
- Koch / Köchin
- Techniker/in der Fachrichtung Hotel- und Tourismusbereich, Abteilung Hotelwesen
- Techniker/in der Fachrichtung Hotel- und Tourismusbereich, Abteilung Tourismus