

### Was wird gelernt?

Fachbezogener Unterricht unter anderem in folgenden Bereichen:

- Grundlagen der Kommunikation
- Berufskunde, Waren- und Gerätekunde
- Servicetätigkeiten
- Herstellen einfacher Speisen und Getränke
- Erstellen von Rechnungen und Bedienen der Kasse

### Was wird noch geboten?

- Servicetätigkeiten in unserer hauseigenen Gastronomie
- Einsatz im Cateringbereich, sowohl in der Herstellung wie auch im Service im und außerhalb des Hauses
- Hospitationen und Praktika in unterschiedlichen Gastronomiebereichen und Restaurants
- Abschluss mit einem Zertifikat der Industrie- und Handelskammer Hamburg



### Wo wird es angeboten?

**Elbe Nord**, Meindorfer Mühlenweg 119, 22159 Hamburg,  
Nicola Schaub, Telefon 040 | 428 68-6003, E-Mail: [n.schaub@elbe-werkstaetten.de](mailto:n.schaub@elbe-werkstaetten.de)

**Elbe ReTörn**, Veranstaltungszentrum Rieckhof, Rieckhoffstraße 12, 21073 Hamburg  
Jana Bünning, Telefon 040 | 428 68-3500, E-Mail: [j.buenning@elbe-werkstaetten.de](mailto:j.buenning@elbe-werkstaetten.de)