



Qualitätsmanagement  
zertifiziert nach  
DIN EN ISO 9001  
zugelassener Träger  
nach AZWV

E.D.B. ist nach DIN EN ISO 9001  
zertifiziert und wurde 2015 und  
2017 von der IHK Düsseldorf  
für herausragende Leistungen  
in der Berufsausbildung  
urkundlich gewürdigt.



...Karrierechancen reserviert!

Das E.D.B. Berufsfeld Hotel und Gastronomie



HOGA *exquisit*  
Das E.D.B. Berufsfeld  
Hotel und Gastronomie

made by E.D.B.



E.D.B. Bildungsgesellschaft  
für erfolgreiche Berufe GmbH

Schulstraße 7  
42489 Wülfrath  
Tel: 0 20 58 - 7 75 02 - 0  
E-Mail: wuelfrath@edb.de  
www.edb.de

Umschulung zum/zur  
Restaurantfachmann/  
Restaurantfachfrau



Dauer der Umschulung:  
22 Monate, inkl. 6 Monate externes Praktikum  
(wichtig: Ihre Bereitschaft zum zeitlich flexiblen  
Arbeitseinsatz während des Praktikums)

Qualifikationsnachweis:  
Abschlussprüfung vor der IHK

Ihre E.D.B.- Pluspunkte:

- sorgfältige, praxisbezogene, moderne Ausbildung
- hohe Vermittlungschancen
- Weiterbildungsprämie von bis zu 2.500 Euro erhalten können
- Kostenübernahme durch die Bundesagentur für Arbeit und die Jobcenter möglich

E.D.B. hat das richtige Rezept für Ihren beruflichen Neubeginn in der modernen Hotellerie und Gastronomie.

Restaurantfachmänner und Restaurantfachfrauen haben stets das Wohl des Gastes im Blick.

Zuverlässigkeit, gepflegte Erscheinung und vorbildliche Umgangsformen sind für sie dabei selbstverständlich.

Die Aufgaben der Service-Experten/innen reichen vom freundlichen Empfang bis hin zur gesamten Gästebetreuung.

Im Vordergrund stehen hier die klassischen Servicetätigkeiten wie das Eindecken der Tische, das Empfehlen der Speisen und der Speisenfolge inklusive der dazu passenden Getränke, das professionelle Servieren, das Helfen in der Küche sowie das Ausstellen und das Kassieren der Rechnungen.

Darüber hinaus bereiten sie Veranstaltungen in unterschiedlich festlichen Ambients vor, beweisen Kreativität im Herrichten der Festrahmen und zeigen Organisationstalent in der Sicherstellung der reibungslosen Abläufe.

Ferner sind Restaurantfachmänner und Restaurantfachfrauen auch wahre Profis, was Ernährungslehre, Hygiene, Einkauf von Waren, deren Lagerung und kaufmännisches Know-how angeht.

Einsatzmöglichkeiten gibt es viele: Restaurants, Hotels, Kongresszentren, Cafés, Messen oder in der Touristik, z. B. auf Kreuzfahrtschiffen.

Werden Sie jetzt mit E.D.B. Service-Experte/in!

Das moderne Hotel- und Gastgewerbe braucht Sie!