

## Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe



Wenn ‚Das perfekte Dinner‘ läuft, analysierst du genau die Tischdeko und musst dich fremdschämen, sobald jemand nicht weiß, wie man die Gläser richtig anordnet. Da du dich in der Gastronomie gut auskennst, findest du die dort servierten Gerichte auch gar nicht mal so außergewöhnlich. Oder schüttelst du im Urlaub vielleicht immer den Kopf darüber, wie die Betten gemacht sind und würdest am liebsten dem Personal zeigen, wie es richtig geht? Falls du dich darin wieder erkennst, kannst du deine Leidenschaft für schöne Gastlichkeit in einem Beruf verwirklichen - mit einer Ausbildung als Fachkraft im Gastgewerbe.



### Worum geht es in der Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe?

In dieser dualen Ausbildung lernst du im Betrieb alles, was du im Arbeitsalltag können musst. Natürlich unterscheidet sich das, je nachdem für welche Sparte du dich entschieden hast. Der Berufsschulunterricht findet an der **Berufsschule III Aschaffenburg im Kompetenzzentrum für Ernährung** an bestimmten Wochentagen statt. In der Berufsschule lernst du dann alles Theoretische, beispielsweise Zubereitungsmethoden, Fachbegriffe, Hygienemaßnahmen und viele Gesetze. Gesetze sind in deinem Beruf im Gastgewerbe besonders bedeutend, denn es gibt im Rahmen von Gaststättengesetz, Jugendschutzgesetz und Infektionsschutzgesetz sehr viele Dinge zu beachten.



### Was macht man in der Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe?

Zu deinen Aufgaben im **Kostbereich** gehören beispielsweise Aufgaben wie Teller anrichten, Gasträume vorbereiten, kellnern, kassieren, den Gästen freundlich und beratend zur Seite stehen und dich mit den angebotenen Speisen und Getränken gut auskennen. Apropos Gäste: Es ist wichtig, dir einzuprägen, dass du mit Gästen arbeitest, nicht mit Kunden. Schließlich sollen sich die Menschen so wie zuhause fühlen und nicht nur als Leute behandelt werden, die Geld im Betrieb lassen.

Die Sparte **Logis** beinhaltet alles, was mit der Unterkunft zu tun hat. Dazu gehören neben **Hotels** auch **Pensionen** und alle **Gaststätten** der sogenannten Hotellerie. Hotellerie ist der Oberbegriff für alle Betriebe, die neben Übernachtungen auch noch Essen im Angebot haben. In reinen Übernachtungsgaststätten bist du in und nach der Ausbildung als Fachkraft im Gastgewerbe vor allem dafür verantwortlich, Gästezimmer herzurichten. Also musst du kontrollieren, ob das Putzpersonal gut gearbeitet hat, oder auch selbst sauber machen und darauf achten, dass alles ordentlich und nichts kaputt ist. Auch hier sorgst du dafür, dass die Gäste ihren Aufenthalt genießen. In Hotellerie-Betrieben werden Kost und Logis miteinander verbunden und du kannst in beiden Bereichen eingesetzt werden. Falls dich übrigens das Fernweh plagt, kannst du dich auch um Stellen auf einem Kreuzfahrtschiff oder in Gaststätten außerhalb Deutschlands bewerben.



**Du solltest Fachkraft im Gastgewerbe werden, wenn ...**

- ✓ **es dir Spaß macht, mit Menschen zu arbeiten.**
- ✓ **du gerne gute Laune verbreitest.**
- ✓ **Gästen einen guten Service zu bieten dir am Herzen liegt.**



Quelle: <https://www.ausbildung.de/berufe/fachkraft-gastgewerbe/>

