



Gastronomieberufe

FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE (zweijährig)

Fachkräfte für Gastronomie sind die Allrounder im Gastgewerbe insbesondere im Verkauf und in der Gästebetreuung. Die Ausbildung beinhaltet einen viermonatigen Schwerpunkt entweder im Restaurantservice oder in der Systemgastronomie.

1. Was machen Fachkräfte für Gastronomie?

Fachkräfte für Gastronomie nehmen Warenlieferungen in Empfang und prüfen sie, sie kontrollieren die Lagerbestände und helfen bei der Zubereitung und Präsentation von Speisen.

Im Restaurantservice dekorieren sie Gasträume und Tische und empfangen und bedienen die Gäste. Außerdem arbeiten Sie an der Bar oder am Getränkeausschank, bereiten dort Getränke zu und schenken diese aus.

In der Systemgastronomie bereiten sie Speisen und Getränke zu, betreuen und bedienen die Gäste.

2. Wo arbeiten Fachkräfte für Gastronomie

Fachkräfte für Gastronomie arbeiten insbesondere in gastronomischen Betrieben wie Restaurants, Gasthöfen, Cafés und Bars, in der Systemgastronomie, in der Gemeinschaftsgastronomie, in der Hotellerie und im Catering. Dort werden sie in der Regel auch ausgebildet.

3. Was lernt man während der Ausbildung?

Fachkräfte für Gastronomie lernen im Laufe ihrer Ausbildung alle Bereiche des Betriebes kennen. Sie erlernen die Annahme und Lagerung von Waren und die Zubereitung von einfachen Gerichten. Ein großer Teil der Ausbildungszeit entfällt auf den Bereich Service und Gästebetreuung. Zudem wird die Ausbildung in die viermonatigen Schwerpunkte Restaurantservice und Systemgastronomie unterschieden.

Die Ausbildung findet an den Lernorten Betrieb und Berufsschule statt. Der Berufsschulunterricht wird an ein bis zwei Tagen pro Woche angeboten

4. Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildungsdauer beträgt zwei Jahre.

5. Wie sind die Arbeitszeiten?

Die Arbeitszeiten hängen von den Öffnungszeiten des Ausbildungsbetriebes ab; i.d.R. können die Arbeitszeiten auch abends, am Wochenende und an Feiertagen liegen. Dazu kann es sein, dass die Arbeitszeiten im Schichtdienst organisiert sind. Die Arbeitszeiten werden i.d.R. auf eine 5-Tage-Woche verteilt.





6. Welchen Schulabschluss und welche Eigenschaften sollte man mitbringen?

Rechtlich vorgeschrieben ist kein bestimmter Schulabschluss bzw. gar kein Schulabschluss. Von Vorteil ist aber, wenn man mindestens einen Hauptschulabschluss hat. Was ein Ausbildungsbetrieb letztlich voraussetzt, hängt vom Einzelfall ab.

Angehende Fachkräfte für Gastronomie sollten insbesondere folgende Eigenschaften mitbringen:

- *Spaß am Umgang mit Menschen,*
- *Kontaktbereitschaft, Kunden- und Serviceorientierung,*
- *Team- und Kommunikationsfähigkeit und*
- *praktische Begabung.*

7. Was kann man nach der Ausbildung machen?

Für Fachkräfte für Gastronomie gibt es vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten vor allem im Service und am Buffet. Auch betriebliche Karrieren beispielsweise zum/zur Schichtleiter/-in und zum/zur Restaurantleiter/-in sind möglich.

Des Weiteren ist es auch möglich, das 3. Ausbildungsjahr zum/zur Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder zum/zur Fachmann/-frau für Systemgastronomie anzuschließen und so einen zweiten Ausbildungsabschluss zu erwerben.

Die Berufsaussichten sind nicht nur auf den deutschen Arbeitsmarkt beschränkt. Als Fachkraft für Gastronomie sind berufliche Auslandsaufenthalte ebenfalls möglich.

Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl von Weiterbildungsmöglichkeiten wie z.B. Sommelier/Sommelière, Geprüfte/-r Barmeister/-in, Geprüfte/-r Restaurantmeister/-in, Fachwirt/-in im Gastgewerbe, Staatlich geprüfte/-r Betriebswirt/-in Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe.

Quelle: Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB): <https://www.bibb.de/de/153694.php>

