

Fachkraft im Gastgewerbe

In Ausbildungsbetrieben mit ein oder mehreren betriebspraktischen Besonderheiten (z. B. Kantinen und Cateringunternehmen) kann dieser Ausbildungsberuf mit dem "Schwerpunkt Küche" ausgebildet werden. Die abweichende sachliche und zeitliche Gliederung erhältst Du auf Anfrage in unseren Hotels. In Ausbildungsbetrieben der Systemgastronomie kann der "Schwerpunkt Systemgastronomie" gewählt werden; die Inhalte bleiben identisch, die Abschlussprüfung ist jedoch auf die Systemgastronomie abgestimmt.

Arbeitsgebiet:

Die Fachkraft im Gastgewerbe ist maßgeblich in den Bereichen Restaurant, Buffet, Wirtschaftsdienst, Küche, Lager und Gästebetreuung tätig.

Branchen/Betriebe:

Hotels, Gaststätten und Großküchen

Berufliche Fähigkeiten:

Fachkräfte im Gastgewerbe

- stellen einfache Speisen her und richten sie an
- servieren Speisen und Getränke
- schenken Getränke aus und stellen Aufguss- und Heißgetränke her
- richten Gästeräume her
- lagern Waren und überwachen Bestände
- führen Verwaltungsarbeiten aus
- wirken bei Verkaufsaktionen mit
- nehmen Reservierungen entgegen
- empfangen und betreuen Gäste

Ausbildungsschwerpunkte:

- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Einsetzen von Geräten, Maschinen, Gebrauchsgütern und Arbeitsplanungen
- Hygiene
- Küchenbereich
- Servicebereich
- Büroorganisation und -kommunikation
- Warenwirtschaft
- Werbung und Verkaufsförderung
- Wirtschaftsdienst

Ausbildungsdauer: 2 Jahre