

## Fachkraft im Gastgewerbe

Ausbildungsdauer: 2 Jahre

Arbeitsgebiet

Die Fachkraft im Gastgewerbe ist schwerpunktmäßig in den Bereichen:

- Restaurant,
- Buffet,
- Wirtschaftsdienst,
- Küche,
- Lager tätig und

betreut Gäste. Sie schenken Getränke aus, bedienen im Restaurant, bereiten Veranstaltungen vor und bauen Büfets auf, richten Hotelzimmer her, kümmern sich um die Wäsche und helfen in der Küche aus. Fachkräfte im Gastgewerbe arbeiten hauptsächlich in der Gastronomie, z.B. in Cafés, Restaurants und Kantinenbetrieben, sowie bei Caterern. Ebenso sind sie in Hotels, Jugendherbergen oder Ferienzentren beschäftigt. Darüber hinaus können sie unter anderem in Kurheimen und Sanatorien oder auf Schiffen tätig sein.

Jugendliche, die die Prüfung zur Fachkraft im Gastgewerbe bestanden haben, können sich diese Ausbildung komplett auf eine weitere Ausbildung in einem der drei Jahre dauernden Hotel- und Gastronomieberufe anrechnen lassen.

Berufliche Fähigkeiten

Die Fachkraft im Gastgewerbe:

- stellt einfache Speisen her und richtet sie an,
- serviert Speisen und Getränke,
- schenkt Getränke aus und stellt Aufguss- und Heißgetränke her,
- richtet Gästeräume her,
- lagert Waren und überwacht Bestände,
- führt Verwaltungsarbeiten aus,
- wirkt bei Verkaufsaktionen mit,
- nimmt Reservierungen entgegen,
- empfängt und betreut 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 und Gebrauchsgütern,
- Arbeitsplanung
- Hygiene
- Küchenbereich
- Servicebereich
- Büroorganisation und -kommunikation
- Warenwirtschaft
- Werbung und Verkaufsförderung
- Wirtschaftsdienst