

Fachkraft für Gastronomie

Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Ausbildung im Gastgewerbe (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer	2 Jahre
Lernorte	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



■ Was macht man in diesem Beruf?

Fachkräfte für Gastronomie bedienen Gäste und handeln dabei serviceorientiert und verkaufsfördernd. Sie nehmen z.B. im Restaurant Bestellungen entgegen und servieren die Getränke und das Essen, schenken an der Bar Getränke aus oder verkaufen Speisen an der Theke. Sie dekorieren Tische anlass- und saisonbezogen und bauen Büfets auf. In der Küche bereiten sie einfache Gerichte zu, garnieren kalte Platten oder richten das Frühstücksbüfett an. Auch die Kontrolle von Lagerbeständen und der Verwendbarkeit von Lebensmitteln gehört zu den Aufgaben von Fachkräften für Gastronomie.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Fachkräfte für Gastronomie finden Beschäftigung in erster Linie

- in gastronomischen Betrieben, z.B. Cafés, Restaurants bzw. Restaurantketten, Bars, Kantinen oder Cateringfirmen
- in Hotels mit Gastronomiebereich

Arbeitsorte:

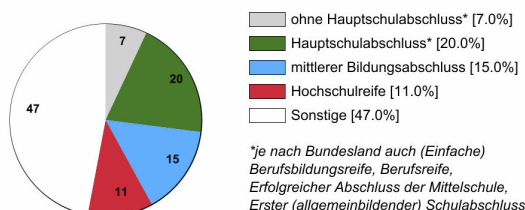
Fachkräfte für Gastronomie arbeiten in erster Linie

- in Restaurant- und Gasträumen
- in Küchen und an Büfets
- in Wirtschafts- und Lagerräumen
- am Empfang

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **Hauptschulabschluss*** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2023 (in %)



■ Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Kontaktbereitschaft, Kunden- und Serviceorientierung (z.B. für den Aufbau von Kontakt zu Kunden und Gästen, beim Eingehen auf Wünsche und Bedürfnisse der Gäste)
- Merkfähigkeit und rechnerische Fähigkeiten (z.B. für das Aufnehmen von Bestellungen ohne Hilfsmittel, Zuordnen von Bestellungen zu Tischen, beim Erstellen der Gästerechnung)
- Organisatorische Fähigkeiten und Sorgfalt (z.B. bei der Organisation von Veranstaltungen, beim Kontrollieren der Lagerbestände und Beschaffenheit der Lebensmittel)
- Gute körperliche Konstitution (z.B. beim Arbeiten im Gehen und Stehen)

Schulfächer:

- Mathematik (z.B. für das Erstellen von Rechnungen, für das Kassieren)
- Deutsch (z.B. um Gäste über die Angebote des Hauses zu informieren)
- Englisch und weitere Fremdsprachen (z.B. bei der Beratung ausländischer Gäste)
- Hauswirtschaftslehre (z.B. für das Eindecken der Tische und die Reinigung der Gasträume)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 950 bis € 1.200
- 2. Ausbildungsjahr: € 1.050 bis € 1.300

■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe



Berufs
Informations
Zentrum

Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

