



FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

Ausbildungsdauer: 2 Jahre

Aufgaben und Tätigkeiten

Fachkräfte für Gastronomie bedienen Gäste und handeln dabei serviceorientiert und verkaufsfördernd in einem Hotel- oder Gaststättenbetrieb. Sie nehmen zum Beispiel im Restaurant Bestellungen entgegen und servieren Speisen und Getränke oder schenken an der Bar Getränke aus oder verkaufen Speisen an der Theke. Sie dekorieren Tische anlass- und saisonbezogen oder bauen Büfets auf. Auch die Kontrolle von Lagerbeständen und der Verwendbarkeit von Lebensmitteln gehört zu den Aufgaben von Fachkräften für Gastronomie.

Beschäftigungsmöglichkeiten

Fachkräfte für Gastronomie arbeiten in gastronomischen Betrieben, z.B. in Restaurants, Cafés und Bars. Darüber hinaus finden sich Beschäftigungsmöglichkeiten in Hotels, Jugendherbergen und Ferienzentren, in Kantinen oder im Catering und Party-Service. Fachkräfte für Gastronomie arbeiten außerdem in Sanatorien und Kurheimen mit Restaurantbetrieb, in Fitnesscentern mit Bar- und Imbissbetrieb oder in Verbrauchermärkten mit Tagescafés.

Anforderungen

- Persönliche Sauberkeit
- Kunden- und Serviceorientierung
- Kontakt- und Anpassungsfähigkeit
- Zuverlässigkeit
- Organisatorische Fähigkeiten und Sorgfalt

Inhalte der Berufsausbildung (nur eine Auswahl)

- angemessenes Gästeverhalten zeigen
- einfache Speisen zubereiten
- Getränke ausschenken

Berufsbildungswerk
Augsburg

Fritz-Wendel-Str. 4
86159 Augsburg

Kontakt:

Ausbildung und Beruf
Fon 0821 5979- 131
ausbildungundberuf@sanktelisabeth.de
www. sanktelisabeth.de

