

## AUSBILDUNG: FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Berufstyp:</b>                | anerkannter Ausbildungsberuf mit Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer                           |
| <b>Ausbildungsart bei NILES:</b> | BaE - Berufsausbildung in außerbetrieblichen Einrichtungen/<br>BAPP - Berliner Ausbildungsplatzprogramm |
| <b>Ausbildungsdauer:</b>         | 2 Jahre   |

### Typische Tätigkeiten:

Fachkräfte im Gastgewerbe betreuen, bedienen und beraten Gäste. Sie nehmen z.B. im Restaurant Bestellungen entgegen und servieren Speisen oder schenken an der Bar Getränke aus. Auch dekorieren sie Tische und bauen Büfets auf. In der Küche bereiten sie einfache Gerichte zu, garnieren kalte Platten oder richten das Frühstücksbüfett an. Im Zimmerservice sorgen sie dafür, dass die Räume für die Gäste sauber und einladend hergerichtet werden und immer ausreichend frische Wäsche vorhanden ist.

### Typische Einsatzorte:

Fachkräfte im Gastgewerbe finden Beschäftigung in erster Linie in gastronomischen Betrieben, z.B. Cafés, Restaurants, Kantinen oder Cateringfirmen und in der Hotellerie und Freizeitwirtschaft

Fachkräfte im Gastgewerbe arbeiten in erster Linie

- in Restauranträumen
- in Gastzimmern
- am Empfang
- in Wirtschafts- und Lagerräumen
- in Küchen und an Büfets

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- im Freien, z.B. bei Außenschankflächen

### Erforderlicher Schulabschluss:

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

### Worauf es ankommt:

- Kontaktbereitschaft, Kunden und Serviceorientierung (z.B. für den Aufbau von Kontakten 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 Hotelwäsche, Gästezimmer und Gästetische)
- Gute körperliche Konstitution (z.B. beim Arbeiten im Gehen und Stehen)

### Ausbildungsinhalte:

THEORIE:

- Gesetze in Gaststätten und Hotelbetrieben
- Umweltbeeinflussung und Umweltschutz, Hygienevorschriften
- Rechnungswesen, Warenwirtschaft, Wirtschafts- und Sozialkunde

PRAXIS:

- Arbeiten in der Küche (Vor- und Zubereitung einfacher Speisen)
- Wirtschaftsdienst-Reinigen und Pflegen von Räumen und ihrer Einrichtung
- Vorbereitungsaufgaben im Office und Restaurant
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Fachgerechtes Servieren von Speisen und Getränken, Dekorieren von Tafeln
- Umgang mit verschiedenen Kassensystemen