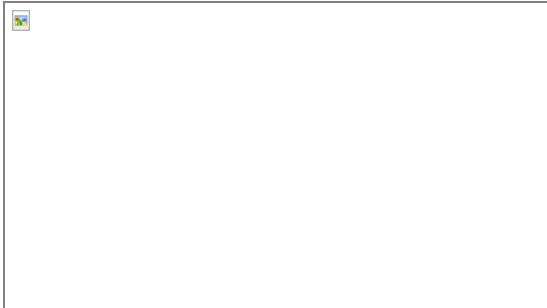


Fachkraft im Gastgewerbe

- Information über den Ausbildungsberuf - Bewerbungen richten Sie bitte direkt an Betriebe.



■ Arbeitsgebiet:

Die Fachkraft im Gastgewerbe ist insbesondere in den Bereichen Restaurant, Buffet, Wirtschaftsdienst (Etage) und Küche tätig. Im Restaurant bedient und betreut sie Gäste, serviert Speisen und Getränke und erstellt Rechnungen. Am Buffet schenkt sie Getränke aus und stellt Aufguss- und Heißgetränke her. Im Wirtschaftsdienst ist sie für das Herrichten und Dekorieren der Gasträume zuständig. In der Küche stellt sie einfache Speisen her und richtet sie an. Ebenso führt die Fachkraft im Gastgewerbe Verwaltungsarbeiten durch, wirkt bei Verkaufsaktionen mit und nimmt Reservierungen entgegen.

Mit einem zusätzlichen dritten Ausbildungsjahr können Fachkräfte im Gastgewerbe die Berufsabschlüsse Restaurantfachmann (frau) oder Hotelfachmann (frau) erreichen.

■ Branchen und Betriebe:

Unternehmen der Gastronomie, wie Restaurants, Gasthöfe, Bistros, Hotels und im Partyservice

■ Berufliche Fähigkeiten:

- 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 durch,
- wirkt bei Verkaufsaktionen mit,
- nimmt Reservierungen entgegen,
- empfängt und betreut Gäste.

■

Inhalte der Berufsausbildung:

Die Ausbildung umfasst die 'Berufliche Grundbildung', 'Gemeinsame berufliche Fachbildung'

Berufliche Grundbildung:

- Berufsausbildung, Arbeits- und Tarifrecht;
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes;
- Sicherheit und Gesundheitsschutz;
- Umweltschutz;
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf;
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung;

- Hygiene;
- Küchenbereich;
- Servicebereich;
- Büroorganisation und –kommunikation;
- Warenwirtschaft.

Gemeinsame berufliche Fachbildung:

- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf;
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung;
- Warenwirtschaft;
- Werbung und Verkaufsförderung;
- Wirtschaftsdienst.

- Ausbildungsauer:

Die Ausbildungszeit beträgt in der Regel 2 Jahre.

- Einstiegsmöglichkeiten in den Ausbildungsberuf für Jugendliche und junge Erwachsene, die aus unterschiedlichen Gründen Schwierigkeiten haben, einen Ausbildungsplatz zu finden:

[Voraussetzungen für die Maßnahme Einstiegsqualifizierung](#)

[Einstiegsqualifizierung Gastgewerbe-Catering](#)

[Einstiegsqualifizierung Gast-Service](#)

[Einstiegsqualifizierung Gastgewerbe-Speisenvorbereitung](#)

- Aufstiegsmöglichkeiten im Ausbildungsberuf durch Weiterbildung:
[Schritt für Schritt zur meisterlichen Reife](#)

- Berufsschule:

Brillat-Savarin-Schule

Buschallee 23 a, 13088 Berlin

Telefon: + 49 30 914266-0

E-Mail: sekretariat@osz-gastgewerbe.de

- Information/Beratung:

[Ausbildungsberater](#) der IHK Berlin

Berufsberater der für den Wohnort zuständigen Agentur für Arbeit

<http://www.ihk-berlin.de>

DOKUMENT-NR. 6655

MEHR ZU DIESEM THEMA

- [Gastronomie-Berufe](#) (Dokument-Nr.: 19681)

Downloads

- [Fachkraft im Gastgewerbe - Sachlich zeitliche Gliederung](#)
(PDF, 54 KB)
(Dokument-Nr.: 63812)

Externe Links

- [Weiterbildungsdatenbank Berlin](#) (Link: <http://www.wdb.de>)
- [Das Bundesweite Weiterbildungsportal](#) (Link: <http://www.wis.ihk.de>)
- [Ausbildungsordnungen beim Bundesinstitut für Berufsbildung](#) (Link: <http://www.bibb.de/de/26171.htm>)
- [Arbeitnehmer - Weiterbildungsberatung gewünscht?](#) (Link: <http://www.ihk->

ANSPRECHPARTNER

[Andreas Truglia](#)

Telefon: 030 31510-472

Fax: 030 31510-173

Sprechzeit: Do | 12 - 15 Uhr

andreas.truglia@berlin.ihk.de

© IHK Berlin | [ISO 9001](#) | [Datenschutzerklärung](#) | [Haftung](#)

Für die Richtigkeit der in dieser Website enthaltenen Angaben können wir trotz sorgfältiger Prüfung keine Gewähr übernehmen.