

# Fachkraft im Gastgewerbe

Restaurantfachmann/-fachfrau  
Hotelfachmann/ -fachfrau



## Welche Voraussetzungen sollten Sie mitbringen?

- erfüllte Vollzeitschulpflicht
- Spaß an Kommunikation mit anderen Menschen
- Freude anderen Menschen Speisen und Getränke zu empfehlen
- Zustimmung der Agentur für Arbeit
- 

## Wo gibt es Arbeitsplätze?

- in allen gastronomischen Einrichtungen, wie Hotels, Restaurants, Gaststätten, ...
- aber auch in Eiscafes, Jugendherbergen, Betriebskantinen, Kliniken
- oder im Speisewagen der Bahn und auf Schiffen

## Wie lange dauert die Ausbildung?

2 Jahre Fachkraft im Gastgewerbe/ 3 Jahre Restaurantfachmann/-fachfrau  
3 Jahre Hotelfachmann/-fachfrau

## Wer bildet aus?

- gastronomische Betriebe (siehe oben)
- Ausbildungsförderungszentrum (AFZ)
- Berufliches Fortbildungszentrum (bfz)
- Bildungs- und Schulungsinstitut (BSI)

## Welche Behörde/Kammer ist für die Ausbildung und die Abschlussprüfung zuständig?

- Industrie- und Handelskammer (IHK)
- Handwerkskammer (HWK)

## Kann ich mich danach noch weiter qualifizieren?

- ein Jahr weitere Ausbildung zum/zur Restaurantfachmann/-frau
- Ausbildung zur Hotelfachkraft

Möchten Sie noch genaueres über die Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe erfahren? (Info)

Fachkräfte im Gastgewerbe sind für die Bedienung von Gästen in den verschiedenen Bereichen der Gastronomie zuständig. Sie stehen hinter dem Getränkeausschank, decken Tisch (festlich), servieren im Restaurantbereich, organisieren Veranstaltungen und sind in weiteren Bereichen des Gastgewerbes wie Zimmerservice und Rezeption einsetzbar.

## 1. Tische eindecken

- Tischordnung
- Teller und Bestecke
- Richtige Platzierung der Gläser
- Blumenschmuck und Deko
- Speise- und Getränkekarten entwerfen



## 2. Kleine Speisen zubereiten

- Nahrungsmittel kennen
- Kleine kalte und warme Speisen



## 3. Servieren

- „Einsetzen“ der Vor-, Haupt- und Nachspeisen
- Servieren der Getränke
- „Ausheben“ des benutzten Geschirrs



## 4. Geschirr reinigen und Putzen

- Fachgerechtes polieren vom Gläsern, Besteck und Geschirr
- Beschaffenheit und richtige Pflege der Materialien