Gastronomiefachmann / Gastronomiefachfrau (Lehrberuf)

BERUFSBESCHREIBUNG

Gastronomiefachleute sind die Allrounder im Bereich der Gastronomie. Sie sind sowohl in der Küche als auch im Service tätig. In der Küche sind sie für die Zubereitung verschiedenster Speisen zuständig. Im Servicebereich empfangen und bedienen sie die Gäste, erstellen Speise- und Getränkekarten, dekorieren die Tische und erledigen die Abrechnungen. Im gesamten Berufsfeld des Tourismus ist Teamwork angesagt. Je nach Art und Größe des Betriebes (Gaststätte, Restaurant, Caféhaus, Bar, Hotel, Catering-Unternehmen) arbeiten Gastronomiefachleute mit Fach- und Hilfskräften der Gastronomie (z. B. Restaurantfachleuten, Köch*innen, Hotel- und Gastgewerbeassistent*innen und Küchengehilf*innen) zusammen.

Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt als **Lehrausbildung** (= Duale Ausbildung). Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und begleitend dazu in der **Berufsschule**. Die Berufsschule vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- bei der Zusammenstellung von Speisekarten, von Speisefolgen und von Getränkekarten mitarbeiten
- Produkte und Speisen vor- und zubereiten (z. B. Salate, Obst, Fisch und Fleischgerichte, Käse, Süß- und Nachspeisen)
- Arbeiten am Tisch, am Sideboard oder in der Küche ausführen (Filetieren, Tranchieren, Marinieren, Flambieren)
- Speisen und Getränken ausgeben und servieren
- Gäste betreuen und beraten, Bestellungen entgegennehmen, Reklamationen bearbeiten
- an der Vorbereitung und Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen teilnehmen
- Speisen und Getränke für Buffets arrangieren
- Lagerbestände kontrollieren, auffüllen und nachbestellen
- Waren/Lieferungen annehmen, überprüfen, lagern und konservieren
- Kassa führen, Schecks und Kreditkarten abrechnen
- Maßnahmen zur Qualitätskontrolle und -sicherung durchführen
- bei der Umsetzung und Anwendung des betrieblichen Hygienekontrollsystems mitwirken
- bei der Personalplanung und -administration mitarbeiten, Dienstpläne erstellen
- Arbeitsabläufe in Küche und Service organisieren
- Tischreservierungen und Vorbestellungen aufnehmen

Anforderungen

- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung
- guter Geruchssinn
- guter Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- Datensicherheit und Datenschutz
- Fremdsprachenkenntnisse
- gestalterische Fähigkeit
- gute Deutschkenntnisse
- kaufmännisches Verständnis
- Kochen können
- Zahlenverständnis und Rechnen

- Hilfsbereitschaft
- Kommunikationsfähigkeit
- Konfliktfähigkeit
- Kontaktfreude
- Kund*innenorientierung

- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit
- Selbstorganisation
- Selbstvertrauen / Selbstbewusstsein

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

- Koordinationsfähigkeit
- Kreativität
- Organisationsfähigkeit
- Planungsfähigkeit

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft