

Fachkraft im Gastgewerbe

Die Tätigkeit im Überblick

Fachkräfte im Gastgewerbe bedienen und betreuen die Gäste in den verschiedenen Bereichen der Gastronomie und sorgen dafür, dass diese sich wohlfühlen. Sie schenken hinter der Theke Getränke aus, bedienen im Restaurant, bereiten Veranstaltungen vor und bauen Büfets auf, richten Hotelzimmer her, kümmern sich um die Wäsche und helfen in der Küche aus. Auch am Empfang und in der Verwaltung können sie eingesetzt werden. Hauptsächlich arbeiten Fachkräfte im Gastgewerbe in der Gastronomie, z.B. in Cafés, Restaurants und Kantinenbetrieben, sowie bei Caterern. Ebenso sind sie in Hotels, Jugendherbergen oder Ferienzentren beschäftigt. Darüber hinaus können sie unter anderem in Kurheimen und Sanatorien, auf Schiffen oder in Fitnesscentern mit Bar- und Imbissbetrieb tätig sein.

Die Ausbildung im Überblick

Fachkraft im Gastgewerbe ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungs-gesetz (BBiG). Diese bundesweit geregelte 2-jährige Ausbildung wird im Gastgewerbe angeboten. Auch eine schulische Ausbildung ist möglich. Die Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe kann ggf. durch eine der darauf aufbauenden Ausbildungen ergänzt werden:

- Fachmann/-frau für Systemgastronomie
- Hotelfachmann/-frau
- Hotelkaufmann/-frau
- Restaurantfachmann/-frau



Welcher Schulabschluss wird erwartet?

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

Kompetenzen

Die folgende Liste enthält eine Auswahl der wichtigsten Fertigkeiten und Kenntnisse. Die Auswahl dieser berufsbezogenen Kompetenzen erfolgt auf Basis der Ausbildungsordnung sowie der Auswertung von Stellen- und Bewerberangeboten.

Kernkompetenzen, die man während der Ausbildung erwirbt:

Anrichten (Lebensmittel)
Etagen-, Zimmerdienst
Gästebetreuung
Getränkeausgabe, -büfett
Magazinverwaltung (Hotel)
Speiseausgabe, -büfett

Weitere Kompetenzen, die für die Ausübung dieses Berufs bedeutsam sein können:

Abrechnung
Bankett (Veranstaltungsabteilung - Organis. und Service)
Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis)
Food and Beverage/Wirtschaftsbereich
Frühstücksservice
Hotelempfang
Housekeeping (Hausdamenabteilung)
Kassieren
Reservierung (Hotel- und Gaststättengewerbe)
Restaurantservice
Servieren
Speisen zubereiten und anrichten
Stewarding
Tisch- und Tafeldekoration

