

Fachkraft Gastronomie mit Schwerpunkt Restaurantservice (m/w/d)



Fachkräfte Gastronomie betreuen, bedienen und beraten die Gäste im Restaurant. Sie decken Tische ein, nehmen Bestellungen entgegen, servieren Speisen und Getränke und bereiten Buffets und einfache Speisen vor. Fachkräfte Gastronomie nehmen Tischreservierungen entgegen und begrüßen die Gäste. Sie führen Zimmerbelegungspläne, reinigen und dekorieren Gästezimmer und verwalten den Wäschebestand. Außerdem ermitteln sie den Warenbedarf und führen Inventuren durch.

Was gehört zu den Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?

Zu den Haupttätigkeiten gehört es, die Speisen- und Getränkewünsche der Gäste im Restaurant und Tagungsbereich entgegenzunehmen und diese zu servieren. Das Eindecken der Tische, das Vorbereiten der Veranstaltungsräume und die Pflege der Gästezimmer ist ebenfalls Bestandteil des Arbeitstages.

Was wird während der Ausbildung gelernt?

Die Auszubildenden lernen das Beraten der Gäste im à la carte Bereich, das fachgerechte Servieren der Speisen und das Vorbereiten einfacher Speisen und der Buffets.

Welche Anforderungen stellt dein Ausbildungsbetrieb an dich?

Freundlichkeit gegenüber den Gästen und Kollegen, Teamfähigkeit und selbstständiges Arbeiten.

Was für Aufstiegsmöglichkeiten gibt es in diesem Beruf?

Im Anschluss an die Ausbildung zur Fachkraft Gastronomie mit Schwerpunkt Restaurantservice kann ein Aufbaujahr zur Fachkraft für Restaurant – und Veranstaltungsgastronomie angehängt werden.

Was zeichnet den Ausbildungsbetrieb aus?

Die Auszubildenden dürfen selbstständig arbeiten und eigenen Ideen mit einbringen.

Ausbildungsdauer: ■ 2 Jahre

Voraussetzungen: ■ guter qualifizierender Abschluss der Mittelschule
■ Mittlerer Schulabschluss

Berufsschule: ■ Unterricht in Blockwochen
■ Berufsschule in Bad Wörishofen, Übernachtungsmöglichkeit während der Blockwoche gegeben