

Fachkraft Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie (m/w/d)



Fachkräfte für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie sind die ersten Ansprechpartner für die Gäste im Restaurant und sind für die Abläufe in der Gastronomie zuständig. Sie beraten Gäste und erlernen das fachgerechte Servieren von Speisen. Das Organisieren und Betreuen von Veranstaltungen ist ebenfalls ein Schwerpunkt der Ausbildung. Außerdem lernen sie den Umgang mit Abrechnungs- und Reservierungssystemen und sind für die Einhaltung von Hygienevorschriften zuständig.

Was gehört zu den Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?

Die Auszubildenden betreuen die Gäste im à la carte Bereich und im Tagungsbereich. Sie beraten die Gäste, nehmen die Bestellungen entgegen und servieren die Speisen.

Was wird während der Ausbildung gelernt?

Während der Ausbildung lernen die Auszubildenden alle Abläufe in der Gastronomie kennen und eignen sich das fachgerechte Servieren der Speisen an. Außerdem betreuen sie verschiedene Veranstaltungen und lernen das Kassensystem kennen.

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?

Verschiedene fachliche Weiterbildungen, Fachwirt oder Betriebswirt.

Was zeichnet den Ausbildungsbetrieb aus?

Neben dem Gaststättenbetrieb gibt es im Klostergasthof vielfältige Veranstaltungen zu betreuen. Von Hochzeiten über Firmenfeiern, Tagungen oder großen Familienfeiern ist alles möglich.

Ausbildungsdauer: ■ 3 Jahre
■ Lehrzeitverkürzung möglich

Voraussetzungen: ■ Mittlerer Schulabschluss
■ Mittlere Reife

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