



St. Franziskus
Abensberg

Fachkraft für Gastronomie

Schwerpunkt Restaurantservice

- Ausbildungsdauer: 3 Jahre
- Abschlussprüfung vor der IHK Regensburg
- Voraussetzungen:
 - gute Deutsch- und Rechenkenntnisse
 - Teamfähigkeit
 - Organisations- und Kommunikationstalent

Wie erfolgt die Ausbildung bei uns im Haus?

Die Ausbildung erfolgt praxisnah in unserem modern ausgestatteten Restaurant, im Gäste- und Bildungshaus und in Kooperation mit Hotel- und Gaststättenbetrieben.

Kernaufgaben sind Empfangen und Betreuen der Gäste, Servieren von Speisen und Getränken, Betreuung und Beratung von Gästen, Herstellen von Heiß- und Kaltgetränken, Ausschanken von Getränken, Servieren von Speisen und Getränken, Lagerhaltung, Herstellen und Anrichten von einfachen Speisen, Anlass- und saisonbezogenes Herichten von Gasträumen, Verkaufsförderung, Bedienen von Kassen- und Bezahlssystemen, Nachhaltigkeit und Hygiene, Arbeiten im Team.

Fachkräfte für Gastronomie beherrschen die Grundlagen des Gastronomie-Einmaleins: Sie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und Speisen und kassieren. Die Fachkräfte sind Gesicht und Stimme ihres Betriebes gegenüber dem Gast. Ihre Aufgabe ist es, das Gasterlebnis zu gestalten, freundliche und fachkundige Berater, Verkäufer und Kümmerer zu sein. Dafür lernen sie auch in der Küche die Grundlagen über Lebensmittel und ihre Verwendung in der Gastronomie sowie im Wirtschaftsdienst alles Wichtige zur Gestaltung und Pflege von Gasträumen.

Berufserfahrene Ausbilder erteilen den fachtheoretischen und fachpraktischen Unterricht. Die allgemeinbildenden Fächer und Fachrechnen werden in der angegliederten Berufsschule vermittelt.

Was ist die Aufgabe der Fachkraft im Gastgewerbe?

Fachkräfte im Gastgewerbe sind Allroundkräfte. Sie arbeiten am Büffet, im Service und auf der Etage. Dabei unterstützen sie den Restaurant- und Hotelfachmann, bestimmte Aufgaben erledigen sie auch in eigener Regie. So nehmen sie Warenanlieferungen entgegen, richten kleinere Speisen selbst an, kümmern sich um den Restaurantbereich, bedienen Gäste und helfen bei der Planung und Durchführung von Veranstaltungen.

Fachkräfte im Gastgewerbe sind gesuchte Mitarbeiter in Gaststätten, Restaurants und Hotels.

Was ist besonders wichtig für eine Fachkraft im Gastgewerbe?

Um Freude am Beruf der Fachkraft im Gastgewerbe zu haben, sollten Sie zuverlässig sein und auch in hektischen Situationen Ruhe bewahren können.

Besonders geeignet für die Gastronomie sind offene und freundliche Menschen, die gerne im Team arbeiten. Der Umgang mit Gästen ist Teil des täglichen Lebens. Dabei helfen Kommunikations- und Verkaufstalent. Wer gut organisieren kann und gerne mit anpackt, ist in diesem Beruf richtig.

Welche Voraussetzungen sind notwendig?

Neben der hohen Leistungsbereitschaft, die Sie mitbringen, sind auch wechselnde Arbeitszeiten und wechselnde Einsatzgebiete für Sie kein Problem.