

Fachkraft für Gastronomie

Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Ausbildung im Gastgewerbe (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer	2 Jahre
Lernorte	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



■ Was macht man in diesem Beruf?

Fachkräfte für Gastronomie bedienen Gäste und beraten sie serviceorientiert. Sie nehmen Bestellungen auf, servieren Speisen und Getränke und verkaufen Produkte im Restaurant, an der Bar oder an der Theke. Außerdem dekorieren sie Tische und bauen Büfets auf. In der Küche bereiten sie einfache Gerichte zu, garnieren Speisen und richten Frühstücksbüfets an. Sie kontrollieren auch die Lagerbestände. Zudem prüfen sie, ob Lebensmittel noch verwendet werden können.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Fachkräfte für Gastronomie sind meist beschäftigt

- in gastronomischen Betrieben, z.B. Cafés, Restaurants bzw. Restaurantketten, Bars, Kantinen oder Cateringfirmen
- in Hotels mit Gastronomiebereich

Arbeitsorte:

Fachkräfte für Gastronomie arbeiten meist

- in Restaurant- und Gasträumen
- in Küchen und an Büfets
- in Wirtschafts- und Lagerräumen
- am Empfang

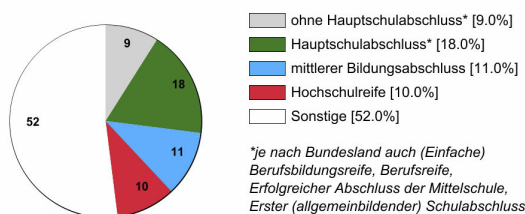
Sie arbeiten ggf. auch

- im Freien, z.B. in Gartenlokalen und Biergärten

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis haben Auszubildende folgende Bildungsabschlüsse:

Ausbildungsanfänger/innen 2024 (in %)



■ Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Kontaktbereitschaft, Kunden- und Serviceorientierung (z.B. für den Aufbau von Kontakt zu Kunden/Kundinnen und Gästen, beim Eingehen auf Wünsche und Bedürfnisse der Gäste)
- Merkfähigkeit und rechnerische Fähigkeiten (z.B. für das Aufnehmen von Bestellungen ohne Hilfsmittel, Zuordnen von Bestellungen zu Tischen, beim Erstellen der Gästerechnung)
- Organisatorische Fähigkeiten und Sorgfalt (z.B. bei der Organisation von Veranstaltungen, beim Kontrollieren der Lagerbestände und Beschaffenheit der Lebensmittel)
- Gute körperliche Konstitution (z.B. beim Arbeiten im Gehen und Stehen)

Schulfächer:

- Mathematik (z.B. um Rechnungen zu erstellen)
- Deutsch (z.B. um Reservierungswünsche telefonisch entgegenzunehmen)
- Englisch und weitere Fremdsprachen (z.B. um ausländische Gäste zu beraten)
- Hauswirtschaftslehre (z.B. um Tische einzudecken)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: 950 € bis 1.200 €
- 2. Ausbildungsjahr: 1.050 € bis 1.350 €

■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe



Berufs
Informations
Zentrum

Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

