

Fachkraft für Gastronomie

Teller-Balance-Asse aufgepasst: Schon nach zwei Jahren könnt ihr euren Abschluss in der Tasche haben! Die Ausbildung zur Fachkraft für Gastronomie bietet dir interessante Aufgaben und Karriereoptionen im Schnelldurchlauf. Entweder du steigst nach der Ausbildung direkt ins Berufsleben ein. Oder du nutzt die Chance auf eine einjährige Verlängerung.

Was erwartest dich in diesem Beruf?

Du möchtest Gäste begrüßen, am Tisch servieren und kassieren? Du willst auch in die Aufgaben der Küche hineinschnuppern? Dann ist die Ausbildung zur Fachkraft für Gastronomie wie für dich gemacht! Zwei Jahre dauert es bis zum Abschluss. Danach entscheidest du, ob du noch ein Jahr dranhängst. Nach der Verlängerung bist du Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder Fachmann/-frau für Systemgastronomie.

Faktencheck



keine speziellen Festlegungen; gesucht werden Leute, die gern praktisch arbeiten



zweijährige Ausbildung – Praxis im Ausbildungsbetrieb, Theorie in der Berufsschule; Auswahl zwischen zwei Schwerpunkten: Restaurantservice oder Systemgastronomie



je nach Betriebsgröße zwischen 600 und 800 Euro im ersten Lehrjahr und 700 bis 900 Euro im dritten Lehrjahr



Verlängerung anschließend oder nach einigen Jahren Berufserfahrung möglich, im ursprünglichen oder einem neuen Ausbildungsbetrieb; Weiterqualifizierung zur/zum Fachfrau/-mann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder zur/zum Fachfrau/-mann für Systemgastronomie

Was solltest du für den Job mitbringen?

Schon mal auf eine schlecht gelaunte Bedienung getroffen? Dann weißt du, was die Gäste nicht wollen! In diesem Beruf bist du goldrichtig, wenn du anderen freundlich begegnest – auch an einem schlechten Tag. Gute Kommunikation und dein Verkaufstalent helfen dir bei den Aufgaben. Dabei ist Teamwork wichtig und ein kühler Kopf, wenn es mal wieder stressig wird. Weil oft auch Gäste aus dem Ausland kommen, sind Fremdsprachenkenntnisse ein großer Vorteil.



Was lernst du in der Ausbildung?

Fachkräfte für Gastronomie lernen in klassischen Restaurants und Cafés, aber auch in Gasthöfen oder Hotels. Das Wissen über die Systemgastronomie wird in Restaurantketten vermittelt. Auch Caterer, Kantinen oder Mensen bilden aus. Während der Ausbildung begrüßt und betreust du Gäste und servierst ihnen Getränke und Essen. In der Küche befasst du dich mit der Lagerhaltung und stellst einfache Speisen selbst her. Aber auch die Gestaltung der Gasträume hast du im Blick. Du kennst dich mit der Kasse und dem Bezahlungssystem aus und achtest außerdem auf Nachhaltigkeit und Hygiene.

Wo findest du deinen Ausbildungsbetrieb?

Du bist von der schnellen Sorte und willst schon nach zwei Jahren in den Beruf starten? Dann suche hier nach Ausbildungsmöglichkeiten in Sachsen: www.tourismustalente-sachsen.de/beruf/fachkraft-fuer-gastronomie

Freie Lehrstellen kannst du außerdem über die Lehrstellenbörse der IHK finden: www.ihk-lehrstellenboerse.de



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtages beschlossenen Haushaltes.

