



FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

Ausbildungsdauer: 2 Jahre

Aufgaben und Tätigkeiten:

Fachkräfte im Gastgewerbe betreuen, bedienen und beraten sie Gäste in einem Hotel- oder Gaststättenbetrieb und sorgen für deren Wohlergehen. Sie nehmen zum Beispiel im Restaurant Bestellungen entgegen und servieren Speisen oder schenken an der Bar Getränke aus, dekorieren die Tische oder bauen ein Büfett auf. In der Küche bereiten sie einfache Gerichte zu, garnieren kalte Platten oder richten das Frühstücksbüfett an. Im Zimmerservice sorgen sie dafür, dass die Räume für die Gäste sauber und einladend hergerichtet werden und immer ausreichend frische Wäsche vorhanden ist. Auch bei der Vorbereitung größerer Veranstaltungen wie zum Beispiel Jubiläumsfeiern arbeiten sie mit. Darüber hinaus können sie die Verwaltung des Magazins bzw. Lagers übernehmen und die Lebensmittel sowie andere Gebrauchsgegenstände des Betriebes beschaffen, lagern und kontrollieren.

Beschäftigungsmöglichkeiten:

Fachkräfte im Gastgewerbe arbeiten vorwiegend in Restaurants, Cafés und Imbissbuden. Darüber hinaus finden sich Beschäftigungsmöglichkeiten in Hotels, Jugendherbergen und Ferienzentren, in Kantinen oder im Catering und Party-Service. Fachkräfte im Gastgewerbe arbeiten außerdem in Sanatorien und Kurheimen mit Restaurantbetrieb, in Fitnesscentern mit Bar- und Imbissbetrieb oder in Verbrauchermärkten mit Tagescafés. Vertraute Umgebung sind Restauranträume und Hotelzimmer, in denen sie z.B. Betten machen. In Gartenrestaurants arbeiten sie auch im Freien.

Anforderungen:

- Persönliche Sauberkeit
- Einfühlungsvermögen
- Kontakt- und Anpassungsfähigkeit
- Zuverlässigkeit

Inhalte der Berufsausbildung (nur kurze Auswahl):

- Angemessenes Gästeverhalten zeigen
- Einfache Speisen zubereiten
- Getränke ausschenken

Ansprechpartner:

KJF Berufsbildungswerk Kempten
Hr. Ralf Russek
0831/54024-140
russekr@sankt-georg-kempten.de