

Fachkraft im Gastgewerbe

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 im Gastgewerbe betreuen, bedienen und beraten Gäste. Sie nehmen z.B. im Restaurant Bestellungen entgegen und servieren Speisen oder schenken an der Bar Getränke aus. Auch dekorieren sie Tische und bauen Büfets 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.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Fachkräfte im Gastgewerbe finden Beschäftigung in erster Linie

- in gastronomischen Betrieben, z.B. Cafés, Restaurants, Kantinen oder Cateringfirmen
- in der Hotellerie und Freizeitwirtschaft

Arbeitsorte:

Fachkräfte im Gastgewerbe arbeiten in erster Linie

- in Restauranträumen
- in Gastzimmern
- am Empfang
- in Wirtschafts- und Lagerräumen
- in Küchen und an Büfets

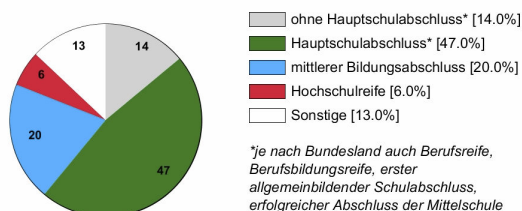
Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- im Freien, z.B. in Gartenlokalen

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **Hauptschulabschluss*** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2018 (in %)



■ Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Kontaktbereitschaft, Kunden- und Serviceorientierung (z.B. für den Aufbau von Kontakten zu Kunden 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 Hotelwäsche, Gästezimmer und Gästetische)
- Gute körperliche Konstitution (z.B. beim Arbeiten im Gehen und Stehen)

Schulfächer:

- Mathematik (z.B. für das Erstellen von Rechnungen, für das Kassieren)
- Deutsch (z.B. um Gäste über die Angebote des Hauses zu informieren)
- Englisch und weitere Fremdsprachen (z.B. bei der Beratung ausländischer Gäste)
- Hauswirtschaftslehre (z.B. für das Eindecken der Tische und das Anleiten des Reinigungspersonals)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 625 bis € 815
- 2. Ausbildungsjahr: € 675 bis € 930

■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Für Berufseinsteiger: Check deine Talente und finde den passenden Beruf – inkl. Bewerbungstraining



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



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

