



Fachkraft im Gastgewerbe

Was macht eine Fachkraft im Gastgewerbe?

Das Wohlgefühl der Gäste steht für dich an erster Stelle. Als Fachkraft im Gastgewerbe bist du in den verschiedenen Bereichen der Gastronomie für die Gäste da: Hinter der Theke schenkst du Getränke aus, im Restaurant servierst du Speisen, in der Küche bereitest du einfache Gerichte zu oder garnierst kalte Platten. Zu deinen Aufgaben kann es auch gehören, größere Veranstaltungen vorzubereiten, Büfets aufzubauen, Hotelzimmer herzurichten und frische Wäsche bereitzustellen. Darüber hinaus wirst du in der Verwaltung des Lagers eingesetzt: Du beschaffst, lagerst und kontrollierst die benötigten Lebensmittel und andere Gebrauchsgegenstände deines Betriebs.

Wenn du deine Abschlussprüfung bestanden hast, kannst du deine Berufsausbildung in einem der folgenden Ausbildungsberufe fortsetzen: Fachfrau/mann für Systemgastronomie, Hotelfachfrau/mann, Hotelkauffrau/mann oder Restaurantfachfrau/mann. In diesem Fall kannst du in das dritte Ausbildungsjahr dieser Ausbildungsgänge einsteigen.

Wie läuft die Ausbildung ab?

Als angehende Fachkraft im Gastgewerbe bekommst du eine duale Ausbildung. Du arbeitest also praktisch in deinem Ausbildungsbetrieb und lernst die Theorie an einer Berufsschule. Von Anfang an packst du kräftig mit an: Besonders im Restaurant-Service bist du schon während der Ausbildung lange auf den Beinen. Weil abends und an den Wochenenden die meisten Gäste kommen, wirst du oft am Wochenende und – soweit es das Jugendarbeitsschutzgesetz erlaubt – bis spät in den Abend arbeiten. Jugendliche unter 16 Jahren dürfen im Gastgewerbe bis 20 Uhr, Jugendliche über 16 Jahren bis 22 Uhr arbeiten.

In der Berufsschule erarbeitest du dir das theoretische Wissen, das du brauchst, um deinen Beruf erfolgreich auszuüben. Den Berufsschulunterricht besuchst du zweimal pro Woche oder „am Stück“ als Blockunterricht. Hier wird der Unterrichtsstoff eines Jahres in Blöcken von beispielsweise drei oder vier Wochen vermittelt.

Schon in der Ausbildung ist es von Vorteil, wenn du mehrere Sprachen sprichst und dich in verschiedenen Kulturen zuhause fühlst. Dann kannst du gut mit euren Gästen sprechen, dich in sie hineinversetzen und ihre Bedürfnisse besser erkennen.





Welche Zugangsvoraussetzungen gibt es?

Grundsätzlich wird – wie bei allen anerkannten Ausbildungsberufen – keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung vorgeschrieben. Meist stellen die Betriebe Azubis mit Hauptschulabschluss ein.

Wie kann ich die Ausbildungszeit verkürzen?

Du kannst gemeinsam mit deinen Ausbildern/innen eine Verkürzung beantragen, wenn ihr überzeugt seid, dass du das Ausbildungsziel auch in der gekürzten Zeit erreichen wirst.

Wann verlängert sich meine Ausbildungszeit?

Deine Ausbildungszeit kann in Ausnahmefällen verlängert werden, wenn die Ausbildung aus zwingenden Gründen für längere Zeit unterbrochen wurde, z. B. wegen Elternzeit, längerer Krankheit o. ä.

Ausbildungskosten

Die Ausbildung im Betrieb ist für die Auszubildenden kostenfrei. Bitte beachte aber, dass während deiner Ausbildung folgende Kosten anfallen können: Lehrgangsgebühren, Lernmittelkosten für den theoretischen Unterricht (z. B. für Fachbücher). Auch Fahrtkosten und Kosten für auswärtige Unterbringung können entstehen.

Gibt es Fördermöglichkeiten?

Unter bestimmten Bedingungen kannst du als Azubi Berufsausbildungsbeihilfe (BAB) erhalten. Informationen hierzu erteilen die örtlichen Agenturen für Arbeit.

Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

Checkliste Fachkraft im Gastgewerbe

Was macht man da?

- | Für das Wohlbefinden der Gäste sorgen
- | Räume für die Gäste sauber und einladend herrichten
- | Veranstaltungen vorbereiten
- | Bestände kontrollieren

Mit welchem Schulabschluss wird eingestellt?

Überwiegend mit Hauptschulabschluss

Was sollte ich sonst mitbringen?

- | Gute Mathe- und Deutschkenntnisse (Mehrsprachigkeit ist von Vorteil)
- | Organisationsgeschick
- | Kommunikationsfähigkeit
- | Freude am Umgang mit Menschen
- | Bereitschaft, am Wochenende, in den späten Abendstunden und feiertags zu arbeiten

Wie lange dauert die Ausbildung?

2 Jahre

Wie viel verdiene ich in der Ausbildung? *

1. Ausbildungsjahr: € 399–534
2. Ausbildungsjahr: € 489–606

*Alle angegebenen Vergütungen sind unverbindliche Richtwerte, die sich je nach Altersgruppe und Tarifgebiet unterscheiden.

