

Gastronomiefachmann/-frau



Berufsbeschreibung

Im Gastgewerbe – sei dies ein Hotel, eine Pension, ein Restaurant, ein Kaffeehaus, eine Bar oder Diskothek – gilt es stets, den Gästen etwas zu bieten und ihre Wünsche zu berücksichtigen.

Gastronomiefachmann und Gastronomiefachfrau kennen alle Bereiche der Gastronomie. Sie übernehmen vielfältige Aufgaben sowohl in der Küche als auch im Gästeservice: Sie stellen die Speise- und Getränkekarte zusammen, besorgen den Wareneinkauf und die sachgerechte Lagerung, bereiten die Speisen – Vorspeisen, Hauptgerichte, Desserts – zu, auch für Buffets und Bankette, sie empfangen die Gäste und beraten sie, nehmen Bestellungen entgegen, servieren die Speisen und Getränke und rechnen ab.

Bei besonderen Anlässen planen und organisieren sie das Event von der Dekoration der Gästeräume und Tische, über den Menüplan und Service bis hin zur Verabschiedung der Gäste. Sie übernehmen auch die damit zusammenhängenden betriebswirtschaftlichen Aufgaben, wie kalkulieren der Menüs und Gerichte, verhandeln und abrechnen mit Lieferanten, erstellen von Einsatzplänen. Sie sind besorgt, dass Hygienebestimmungen und Lebensmittelgesetze eingehalten werden, und wissen, wie die Abfälle umweltgerecht zu entsorgen sind.

Anforderung

Organisationstalent, Engagement, Freude an gastgewerblichen Tätigkeiten, Kontaktfreudigkeit, gute Umgangsformen, sprachliche Ausdrucksfähigkeit, Fähigkeit zu koordinieren, Teamfähigkeit, Hygienebewusstsein.

Ausbildung

- a) 4 Jahre Lehre. Die Lehrabschlussprüfung ersetzt die Lehrabschlussprüfung in den verwandten Berufen Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau.
- b) 3 Jahre Ausbildung an einer Gastgewerbefachschule, Gastgewerbeschule, Hotelfachschule, Schihotelfachschule, Tourismusfachschule oder Fachschule für wirtschaftliche Berufe.
- c) 5 Jahre Ausbildung an einer Höheren Lehranstalt für Tourismus oder für wirtschaftliche Berufe.

Verwandt: Fleischverarbeiter/in, Hotel- und Gastgewerbeassistent/in, Koch/Köchin, Konditor/in, Restaurantfachmann/-frau, Systemgastronomiefachmann/-frau.

Entwicklungsmöglichkeiten

- Weiterbildungskurse (bfi, WIFI).
- 2 Jahre Werkmeisterschule für Berufstätige für Bio- und Lebensmitteltechnologie.
- 2 Jahre Hotelfachlehrgang für Erwachsene.
- 2 bis 3 Semester berufsbegleitend an Fachhochschulen oder Universitäten: Weiterbildung im Hotel- oder Gastromanagement oder Tourismusmanagement oder -wirtschaft.

Austieg: in der Küche: Demi Chef, Chef de Partie, Sous-chef, Chef de Cuisine, Exekutivschef, im Gästeservice: Chef de Rang, Maître d'hôtel, Chef de Service. Geschäftsführer/in, Führen eines eigenen Gastgewerbebetriebs.