

Fachkraft im Gastgewerbe



Berufsbeschreibung

Die Fachkraft im Gastgewerbe ist hauptsächlich in Kontakt mit der Kundschaft, bedient diese freundlich und zuvorkommend. Schnell und stets sauber gekleidet geht sie auf die Wünsche der Gäste ein. Ihre Arbeit spielt sich beim Bedienen hinter der Theke ab oder im Restaurant. Das erfordert Belastbarkeit, denn manchmal wollen alle gleichzeitig was von ihr und dabei auch noch gut beraten sein. Doch die Zufriedenheit der Gäste lohnt ihren Einsatz.

Im Hotel sorgt die Fachkraft im Gastgewerbe ebenfalls dafür, dass sich die Gäste wohl fühlen. Sie hat Dienst auf der Etage, am Buffet oder auch in der Wäscherei. Im Etagendienst hält sie die Etage, für die sie zuständig ist, stets sauber. Sie bringt Frühstück aufs Zimmer, macht das Bett, reinigt Bad und Schlafraum, wechselt Handtücher und Bettwäsche. Sie arbeitet auch administrativ oder nimmt Reservierungen entgegen, lagert Waren und überwacht die Bestände. Fachkräfte im Gastgewerbe bereiten zudem Veranstaltungen vor oder bauen Buffets auf.

Anforderung

Mindestens Hauptschulabschluss; in der Berufsberatung und in Betrieben nachfragen.

Gutes Kopfrechnen, Freude am Beraten und Verkaufen, Kontaktfreude, Durchsetzungsvermögen, Teamfähigkeit, Belastbarkeit, gute Umgangsformen, gute Gesundheit, gutes Gedächtnis, Fremdsprachenkenntnisse.

Ausbildung

2 Jahre (Industrie): duale Ausbildung Betrieb/Berufsschule. Auch eine schulische Ausbildung ist möglich.

Stufenausbildung: Mit einem weiteren Jahr Ausbildung kann die Fachkraft im Gastgewerbe Restaurantfachmann, Hotelfachmann, Hotelkaufmann oder Fachmann für Systemgastronomie werden.

Entwicklungsmöglichkeiten

Oberkellner/in, Chefkellner/in.

Ergänzungsausbildung zum/zur Fachmann/-frau Systemgastronomie, Restaurantfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau oder Hotelkaufmann/-frau.

Ausbildungsleitung, Betriebsleiter/in, Betriebswirt/in.