

AUSBILDUNG UND KARRIERE IN DER BREMER HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Fachpraktiker im Gastgewerbe

Fachpraktikerin im Gastgewerbe

Ausbildungsregelung
nach § 66 BBiG

Der Fachpraktiker/die Fachpraktikerin arbeitet mit der Fachkraft im Gastgewerbe im Service der Gastronomie und Hotellerie zusammen.

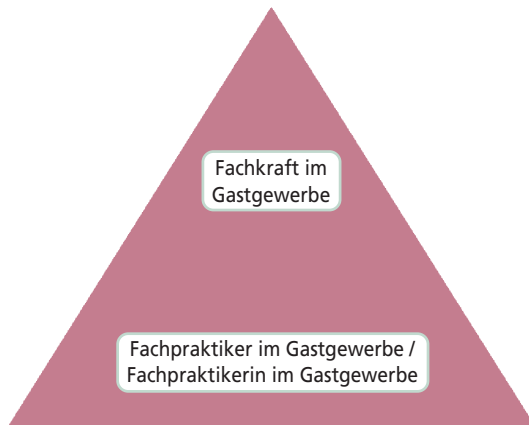
Die Fachpraktiker arbeiten unter Anleitung im Service mit und die Arbeit ist sehr teamorientiert und kreativ.



Als Fachpraktiker im Gastgewerbe / Fachpraktikerin im Gastgewerbe ...

- ✓ bereiten Sie einfache Gerichte der kalten und Frühstücksküche sowie Sättigungsbeilagen zu
- ✓ wirken Sie mit bei Vorbereitung und Aufbau des Büfets
- ✓ polieren Sie Bestecke, Gläser, Porzellan und reinigen Tafelgeräte
- ✓ bauen Sie Produktpräsentationen auf und platzieren Geschirr und Vorleger
- ✓ servieren Sie einfache Gerichte
- ✓ bedienen Sie das betriebliche Kassensystem

Ihre Aufstiegsmöglichkeiten als Fachpraktiker im Gastgewerbe / Fachpraktikerin im Gastgewerbe



Fachkraft im
Gastgewerbe

Fachpraktiker im Gastgewerbe /
Fachpraktikerin im Gastgewerbe

Ausbildungsvoraussetzungen

- Interesse an der praktischen Arbeit
im Service und in der Küche

Ausbildungsdauer

2 Jahre

Ausbildungsinhalte

Die Ausbildung zum Fachpraktiker/zur Fachpraktikerin
im Gastgewerbe orientiert sich an dem anerkannten
Ausbildungsberuf „Fachkraft im Gastgewerbe“.

Berufsschule

1-2 Tage pro Woche (Bremerhaven) bzw. Blockunterricht (Bremen)

Berufsaussichten

Bei guten Leistungen ist eine Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe möglich



Deutscher Hotel- und Gaststättenverband
Landesverband Bremen e.V.

Hinter dem Schütting 8 · 28195 Bremen

Tel.: 0421 / 33 59 00 · Fax: 0421 / 32 44 73

info@dehoga-bremen.de · www.dehoga-bremen.de

INFORMIEREN
STARTEN *AUFSTEIGEN*



DEHOGA
BREMEN