

AUSBILDUNG UND KARRIERE IN DER BREMER HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Fachkraft im Gastgewerbe

Das Zauberwort in der Gastronomie lautet wohl fühlen. Gäste erwarten zu Recht zuvorkommenden Service, gute Qualität in jeder Hinsicht und hinter den Kulissen einen reibungslosen, professionellen Ablauf. Dafür sind die Fachkräfte in Gastronomiebetrieben im Service des Restaurants, in der Bar oder am Büfett im Einsatz.

Auch Zimmerservice, Wäschepflege und Lagerhaltung gehören zu ihren Aufgabenfeldern. Mit einem zusätzlichen dritten Ausbildungsjahr können Fachkräfte im Gastgewerbe den Berufsabschluss als Restaurant fachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau, Hotelkaufmann / Hotelkauffrau und Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie erreichen (weitere Informationen siehe dort).

Fachkräfte im Gastgewerbe betreuen die Gäste in unterschiedlichen Bereichen der Gastronomie. Sie schenken Getränke aus, bedienen im Restaurant, bereiten Veranstaltungen vor und bauen Büfetts auf, richten Hotelzimmer her, kümmern sich um die Wäsche und helfen in der Küche aus. Hauptsächlich arbeiten Fachkräfte im Gastgewerbe in der Gastronomie, z. B. in Cafés, Restaurants und Kantinenbetrieben sowie bei Caterern. Ebenso sind sie in Hotels, Jugendherbergen, Ferienzentren oder auf Campingplätzen beschäftigt.



Als Fachkraft im Gastgewerbe ...

- ✓ stellen Sie einfache Speisen her und richten sie an
- ✓ servieren Sie Speisen und Getränken
- ✓ schenken Sie Getränke aus
- ✓ stellen Sie Aufguss- und Heissgetränke her
- ✓ richten Sie Gästeräume her
- ✓ wirken Sie mit bei Lagerung der Waren und Überwachung der Bestände
- ✓ führen Sie Verwaltungsarbeiten durch
- ✓ wirken Sie bei Verkaufsaktionen mit
- ✓ nehmen Sie Reservierungen entgegen
- ✓ empfangen und betreuen Sie Gäste

Ihre Aufstiegsmöglichkeiten als Fachkraft im Gastgewerbe

Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Praktische Begabung
- Vielseitigkeit

Ausbildungsdauer

2 Jahre

Ausbildungsinhalte

- Einfache Speisen herstellen und anrichten
- Getränke ausschenken
- Gasträume herrichten
- Gäste empfangen und betreuen
- Speisen und Getränke servieren

Berufsschule

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

Berufsaussichten

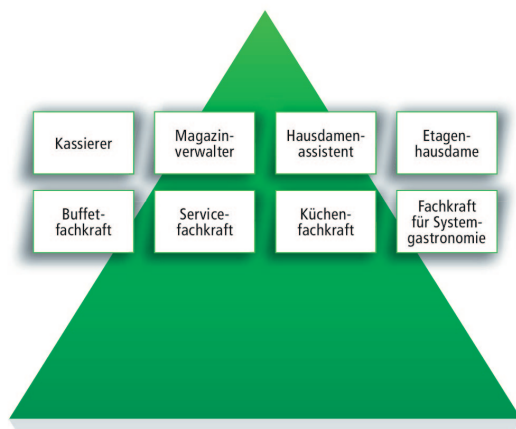
Vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten in der Küche, am Buffet, im Wirtschaftsdienst, im Restaurant.
Aufstiegsmöglichkeiten bei entsprechender Fortbildung.

Weiterbildung

- Fortsetzung der Ausbildung in mindestens einem Jahr zum Restaurant- oder Hotelfachmann, Fachmann für Systemgastronomie oder Hotelkaufmann oder in mindestens zwei Jahren zum Koch.

Danach stehen alle Weiterbildungsmöglichkeiten des jeweiligen Berufes offen.

- Fachkurse (z.B. Service oder Küche)



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