

Gastronomiefachmann/-frau

Lehrzeit 4 Jahre Bereich Service & Küche

Gastronomiefachleute sind die Allrounder im Bereich Gastgewerbes. Sie sind sowohl im Bereich der Küche als auch im Service tätig. Im Bereich der Küche sind sie für die Zubereitung verschiedenster Speisen zuständig. Im Servicebereich arbeiten sie vor allem in Gasträumen oder – gärten gastronomischer Betriebe. Sie erstellen die Speise- und Getränkekarten, dekorieren die Tische, empfangen und bedienen die Gäste und kassieren den Rechnungsbetrag.

WICHTIGE AUSBILDUNGSINHALTE:

- Gäste empfangen, zu den Tischen begleiten, Bestellungen aufnehmen
- Speisepläne und Menüfolgen erarbeiten
- Speisen aller Art vor- und zubereiten, Buffets arrangieren
- Getränke ausschenken, Speisen und Getränke servieren
- Räume und Tische vorbereiten und dekorieren
- Reservierungen und Reklamationen entgegennehmen und behandeln
- Lebensmittel bestellen, prüfen, lagern

