



#gastgebervonmorgen

Mehr unter: www.gastgebervonmorgen.de
Kontakt: berufsbildung@dehoga-nrw.de



Die Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie

Deine Branche. Deine Zukunft.

Hotellerie und Gastronomie stehen für Genuss und Lebensfreude. Wandel ist hier Normalität: Trends entstehen, Gästewünsche ändern sich, Innovationen drängen auf den Markt. Zwei zweijährige und fünf dreijährige Ausbildungsberufe zeigen die Vielfalt der Gastronomiebranche und bilden die Basis für **111 Karrieremöglichkeiten**. Gemeinsam **#Trends** setzen und **#Chancen** ergreifen.

Deine Karriere als Profi-Gastgeber: Vielfältiger und voller Perspektiven.

#teamworkmitleidenschaft

Starte Deine Ausbildung zum/zur

Fachkraft für Gastronomie

Schwerpunkte Restaurantservice
oder Systemgastronomie

Fachkräfte für Gastronomie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und Speisen und kassieren. Die Fachkräfte sind Gesicht und Stimme ihres Betriebes gegenüber dem Gast. Ihre Aufgabe ist es, das Gasterlebnis zu gestalten, freundliche und fachkundige Berater, Verkäufer und Kümmerer zu sein. Dafür lernen sie auch in der Küche die Grundlagen über Lebensmittel und ihre Verwendung in der Gastronomie sowie im Wirtschaftsdienst. Wichtig ist die Gestaltung und Pflege von Gasträumen. Ausgebildet wird z.B. in Restaurants, Cafés oder Gasthöfen, aber auch in Restaurantketten oder in Hotels mit gastronomischem Angebot. Azubi und Ausbildungsbetrieb vereinbaren miteinander entweder den Schwerpunkt Restaurantservice oder den Schwerpunkt Systemgastronomie. Diese Wahl beeinflusst Ausbildungsinhalte und Prüfung mit. Im Schwerpunkt Restaurantservice liegt der Fokus auf dem Bedienen von Gästen am Tisch und auf der Kommunikation mit den Gästen. Im Schwerpunkt Systemgastronomie wird insbesondere der Umgang mit den Markenstandards vermittelt, die in den Kettenbetrieben von überragender Bedeutung sind, sei es in der Produktion, sei es im Umgang mit Gästen.



Empfohlener Schulabschluss: Hauptschulabschluss

Arbeitszeit: 5 Tage / 40 Stunden

Zur Vorbereitung der Zwischen- und Abschlussprüfung wird zusätzlich zum Freistellungsanspruch aus dem BBiG je ein bezahlter freier Tag zur Prüfungsvorbereitung gewährt.

Ausbildungsdauer: 2 Jahre

Ausbildungsvergütung:



Was lernt eine Fachkraft Gastronomie während der Ausbildung?

- # Zubereiten und Servieren von Speisen und Getränken
- # Zubereiten von Heiß- und Kaltgetränken
- # Lagerhaltung
- # Herrichten und Pflege von Gasträumen
- # Nutzen von verkaufsfördernden Maßnahmen
- # Bedienen von Kassen- und Bezahlssystemen
- # Nachhaltigkeit und Hygiene
- # Arbeiten im Team

Schwerpunkt Restaurantservice: Empfangen, Betreuen und Beraten von Gästen, Zubereiten und Anrichten von einfachen Speisen
Schwerpunkt Systemgastronomie: Arbeiten in der Küche mit markenspezifischen Produktionsstandards