



AUSBILDUNGSBERUF

Fachpraktiker*in Gastgewerbe



Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Die Ausbildung findet an zwei Berufsschultagen pro Woche statt. Zusätzlich erhalten die Schüler*innen individuellen Förderunterricht.

Für persönlich und fachlich geeignete Schüler*innen ist eine Weiterbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe / Hotelfachmann -frau möglich.

Aufgaben und Tätigkeiten:

Fachpraktiker*innen im Gastgewerbe bedienen Gäste und sorgen dafür, dass diese sich wohlfühlen. Sie dekorieren die Tische, servieren Essen und Getränke oder bauen Büfets auf. In der Küche bereiten Fachpraktiker*innen im Gastgewerbe einfache Gerichte zu, garnieren kalte Platten oder richten das Frühstücksbüfett an. Im Zimmerservice reinigen sie die Räume und richten diese für die Gäste einladend her. Fachpraktiker*innen im Gastgewerbe arbeiten dabei mit, Lebensmittel einzukaufen. Sie lagern Waren ein und kontrollieren die Lagerbestände.

Ausbildungsinhalte:

Die Auszubildenden lernen beispielsweise:

- wie man im Restaurant serviert und Vorbereitungsarbeiten ausführt
- wie man einfache Speisen und Getränke zubereitet und anrichtet
- wie man Waren richtig lagert und die Lagerbestände kontrolliert
- welche Hygienevorschriften man im Gastgewerbe beachten muss
- wie man Räume und Tafeln für verschiedene Anlässe dekoriert • wie man Gasträume und ihre Einrichtung reinigt und pflegt.

Voraussetzungen:

- Gute körperliche Konstitution (viele Tätigkeiten im Stehen und Gehen, z.B. beim Reinigen von Zimmern)
- Kontaktfreude und Serviceorientierung (z.B. beim Bedienen von Gästen)
- Handgeschick (z.B. beim Schneiden von Zutaten)



Fachbereich Gastronomie