

Fachpraktiker/in im Gastgewerbe

Berufstyp	Ausbildungsberuf für besondere Personengruppen
Ausbildungsart	Duale Berufsausbildung, geregelt nach Kammerregelungen gemäß §66 Berufsbildungsgesetz (BBiG)/§42m Handwerksordnung (HwO)
Ausbildungsdauer	2 bzw. 3 Jahre
Lernorte	Betrieb und Berufsschule oder Einrichtungen der beruflichen Rehabilitation



■ Was macht man in diesem Beruf?

Fachpraktiker/innen im Gastgewerbe bedienen Gäste. Sie sorgen dafür, dass die Gäste sich wohlfühlen. Sie servieren Essen oder schenken an der Bar Getränke aus. Sie dekorieren die Tische 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 und andere Gebrauchsgegenstände einzukaufen und zu lagern. Sie transportieren und kontrollieren die Lagerbestände.

■ Wo arbeitet man?

Fachpraktiker/innen im Gastgewerbe arbeiten hauptsächlich in Hotels, Gasthöfen, Pensionen und Restaurants. Sie sind auch in Kantinen und Cateringbetrieben beschäftigt.

Fachpraktiker/innen im Gastgewerbe haben vor allem in Restauranträumen, Speisesälen und Hotelzimmern zu tun. Sie arbeiten aber auch in Lagerräumen, in Großküchen und am Büfett.

■ Was ist wichtig?

- **Kontaktbereitschaft** ist wichtig, weil man in diesem Beruf viel mit Gästen umgeht.
- **Teamfähigkeit** sollte man besitzen, weil man mit anderen Gastronomiefachkräften zusammenarbeitet.
- **Handgeschicklichkeit** braucht man, um Tische schön zu decken oder Hotelzimmer herzurichten.
- **Ausdrucksfähigkeit, Lesefähigkeit** und **Textverständnis** brauchen Fachpraktiker/innen im Gastgewerbe, weil sie Gästen Auskünfte geben müssen. Beim Zubereiten von Speisen müssen sie Rezepte lesen und umsetzen.
- **Mathematik** brauchen sie, um Gästerechnungen im Restaurant zu erstellen.

■ Welche Voraussetzungen braucht man für die Ausbildung?

Die Ausbildung zum Fachpraktiker oder zur Fachpraktikerin im Gastgewerbe kann man auch ohne Schulabschluss beginnen.

Die Agentur für Arbeit stellt fest, wer sich dafür eignet.

■ Was lernt man in der Ausbildung?

Die Auszubildenden lernen zum Beispiel:

- wie man im Restaurant serviert und die entsprechenden Arbeiten vorbereitet
- wie man einfache Speisen und Getränke zubereitet, zum Beispiel wie man Gemüse, Kartoffeln und Salate reinigt, schält und zerkleinert
- 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






■ Welche ähnlichen Berufe gibt es?

Ähnliche Ausbildungsberufe sind zum Beispiel:

- Fachpraktiker/in Hauswirtschaft
- Fachpraktiker/in Küche (Beikoch)
- Fachpraktiker/in im Nahrungsmittelverkauf

Man kann auch eine Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe machen. Das ist ein anerkannter Ausbildungsberuf. Hierfür gibt es Hilfestellungen und Erleichterungen.

■ Ausbildungsplatz gesucht? Weitere Informationen gewünscht?

	Ausbildungsstellen und Praktikumsstellen in Betrieben findet man im Internet unter: http://arbeitsagentur.de >> JOBBÖRSE
	Wo man eine Ausbildung an einer Schule machen kann, erfährt man im Internet unter: http://arbeitsagentur.de >> KURSNET
	Informationen über alle Berufe gibt es im Internet unter: http://arbeitsagentur.de >> BERUFENET
	Im Berufsinformationszentrum (BiZ) in den Agenturen für Arbeit kann man sich über Berufe informieren. Die Adressen der Berufsinformationszentren bekommt man hier: http://arbeitsagentur.de >> Bürgerinnen & Bürger >> Ausbildung >> Berufsinformationszentren
	Telefonnummern für einen Termin zum Beratungsgespräch bei der Agentur für Arbeit findet man hier: http://arbeitsagentur.de >> Partner vor Ort