

## Fachpraktiker/in im Gastgewerbe

<b>Berufstyp</b>	Ausbildungsberuf für besondere Personengruppen
<b>Ausbildungsart</b>	Duale Berufsausbildung, geregelt nach Kammerregelungen gemäß §66 Berufsbildungsgesetz (BBiG)/§42m Handwerksordnung (HwO)
<b>Ausbildungsdauer</b>	2 oder 3 Jahre
<b>Lernorte</b>	Betrieb und Berufsschule oder Einrichtung 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?

#### Beschäftigungsbetriebe:

- Hotels, Gasthöfe, Pensionen und Restaurants
- Kantinen
- Cateringbetriebe
- soziale Einrichtungen, Krankenhäuser

#### Arbeitsorte:

- Restauranträume, Speisesäle und Hotelzimmer
- Lagerräume
- Großküchen
- Büfett

### ■ Was ist wichtig?

#### Anforderungen:

- 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)

#### Schulfächer:

- Deutsch (z.B. um beim Zubereiten von Speisen Rezepte umsetzen zu können)
- Mathematik (z.B. beim Erstellen von Gästerechnungen)

### ■ Welche Voraussetzungen braucht man für die Ausbildung?

Die Ausbildung zum Fachpraktiker beziehungsweise 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 beispielsweise:

- wie man Speisen und Getränke serviert und die entsprechenden Arbeiten vorbereitet
- wie man einfache Speisen und Getränke zubereitet
- 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

## ■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



[www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de) – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

