

Arbeitsgebiet:	Die Fachkraft im Gastgewerbe ist schwerpunktmäßig tätig <ul style="list-style-type: none"> • im Food and Beverage /Wirtschaftsbereich • in der Gästebetreuung • am Hotelempfang • beim Housekeeping • in der Magazinverwaltung • beim Restaurantservice, Getränkebuffet
Berufsanforderungen:	<ul style="list-style-type: none"> • Freude an Organisationsarbeiten • Teamfähigkeit • Gepflegte äußere Erscheinung und gute Umgangsformen • Erkennen von/Denken in komplexen Zusammenhängen • Belastbarkeit auch unter Stresssituationen • Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten (Sonntags-, Feiertags- und Nachtarbeit) • vorausschauend Denken und Handeln, Eigeninitiative
Ausbildungsinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> • Betreuung der Gäste • serviceorientiertes Verhalten den Gästen gegenüber (Beratung, Verkauf, etc.) • Arbeitsplanung; Werbung und Verkaufsförderung • Verwendung von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung • Wirtschaftsdienst; Küchen und Servicebereich • Hygiene • Büroorganisation und -Kommunikation
Ausbildungsdauer:	2 Jahre
Prüfung:	Die Zwischen- und Abschlussprüfung wird jeweils vor der Industrie- und Handelskammer (IHK) für München und Oberbayern abgelegt. Nach erfolgreicher Teilnahme gibt es das Prüfungszeugnis der Kammer, das Ausbildungsabschlusszeugnis des Berufsbildungswerkes sowie das Abschlusszeugnis der Berufsschule.
Berufsaussichten:	Fachkräften im Gastgewerbe bietet sich ein breites Einsatzspektrum, so in Reha-Einrichtungen, Restaurants, Cafés, Hotels oder Großküchen.

Weitere Infos zum Beruf:



<https://berufenet.arbeitsagentur.de>

Ansprechpartner:

Don Bosco Aschau am Inn
Ausbildungsleitung
Waldwinkler Str. 1
84544 Aschau am Inn
Tel. 08638/64-360
E-Mail: info@donbosco-aschau.de
Homepage: www.donbosco-aschau.de