



**Die Ausbildung im Überblick:**

Fachkräfte für Gastronomie betreuen Gäste in unterschiedlichen Bereichen der Gastronomie. Sie schenken Getränke aus, servieren und verkaufen Speisen, bereiten Veranstaltungen vor, bauen Büfets auf und helfen in der Küche bei der Zubereitung einfacher Gerichte.

<b>Ausbildungsinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ wie man sich Gästen gegenüber verhält, diese empfängt, betreut und angemessen über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informiert und dabei individuelle sowie kulturelle Bedürfnisse berücksichtigt</li> <li>▪ wie man Warenlieferungen in Empfang nimmt, sie auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüft und dokumentiert</li> <li>▪ wie Waren zu lagern sind und Lagerbestände kontrolliert werden</li> <li>▪ Lebensmittel auf ihre Beschaffenheit und Verwendungsmöglichkeiten prüfen</li> <li>▪ wie man einfache Speisen nach Rezeptur unter Berücksichtigung der Hygieneregungen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereitet und sie anrichtet</li> <li>▪ wie man Speisen und Getränke serviert</li> <li>▪ wie man Reklamationen bearbeitet und Lösungen aufzeigt</li> <li>▪ wie man Bestellungen einleitet und Zahlungsvorgänge bearbeitet</li> <li>▪ wie man Gasträume reinigt und pflegt</li> </ul>
<b>Berufsanforderung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontaktbereitschaft, Kunden- und Serviceorientierung (z.B. Eingehen auf die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste und Kunden)</li> <li>▪ Teamfähigkeit (z.B. Zusammenarbeiten mit anderen Fachkräften in Küche und Service)</li> </ul>
<b>Wichtige Schulfächer</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mathematik (z.B. für das Erstellen von Rechnungen, für das Kassieren)</li> <li>▪ Deutsch (z.B. um Gäste über die Angebote des Hauses zu informieren)</li> <li>▪ Hauswirtschaftslehre (z.B. für das Eindecken der Tische und das Anleiten des Reinigungspersonals)</li> </ul>
<b>Ausbildungsdauer</b>	2 Jahre
<b>Berufsaussichten</b>	Nach ihrer Ausbildung arbeiten Fachkräfte im Gastgewerbe z.B. in der Gastronomie, bei Caterern sowie in Hotels oder Kurheimen. Es gibt zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten und auch der Schritt in die Selbstständigkeit ist möglich.

**Ansprechpartner:**

Don Bosco Aschau am Inn  
Ausbildungsleitung  
Waldwinkler Str. 1  
84544 Aschau am Inn

Tel.: 08638/64-360  
www.donbosco-aschau.de