Fachkraft Gastronomie

Als Fachkraft Gastronomie sorgst du für das Wohlbefinden der Gäste in verschiedenen Bereichen der Gastronomie.

Du schenkst hinter der Theke Getränke aus, bedienst im Restaurant, bereitest Veranstaltungen vor und baust Büffets auf, richtest Hotelzimmer her, kümmerst dich um die Wäsche und hilfst in der Küche aus. Auch am Empfang und in der Verwaltung könntest du eingesetzt werden. Hauptsächlich arbeitest du als Fachkraft im Gastgewerbe in der Gastronomie, z.B. in Cafés, Restaurants und Kantinenbetrieben sowie bei Cateringfirmen. Ebenso bist du in Hotels, Jugendherbergen oder Ferienzentren beschäftigt. Deine Einsatzmöglichkeiten sind somit sehr weitreichend und durch entsprechende Kurse, Seminare oder Verlängerung der Ausbildung bietet das Berufsbild zudem gute Aufstiegsmöglichkeiten.

Du solltest ...

- gern im Team arbeiten
- kommunikativ und kontaktfreudig sein
- gut auf Menschen zugehen können
- flexibel und belastbar sein
- praktische Begabung mitbringen

Wege in den Beruf

Die Ausbildung zur Fachkraft Gastronomie dauert zwei Jahre und wird mit einer Prüfung durch die Industrie- und Handelskammer abgeschlossen.

Kontakt

Maik Schulz
maik.schulz@pfefferwerk.de
Fon: 030 44383-430

Norbert Lutz
norbert.lutz@pfefferwerk.de
Fon: 0157 500 11 424

Pfefferwerk Stadtkultur gGmbH
Christinenstraße 18/19
10119 Berlin

Gestaltung: Florian Puppe | Fotos: Nadine Lübke | Auszubildende Mediengestalter*innen