



Fachkraft für Gastronomie

- 2-jähriger Ausbildungsberuf
- Zwischen- und Abschlussprüfung
- Anrechnung der Ausbildungszeit auf 3-jährigen Beruf Fachmann/-frau für Systemgastronomie sowie Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie möglich

Zwischenprüfung

Wann: Im 3. Ausbildungshalbjahr

Was: Inhalte der ersten 12 Monate

Inhalte: Wirtschaftsdienst

- Schriftlicher Teil
- 60 Minuten
- 50%

Bedeutung der Pflege und Reinigung von Gasträumen sowie betriebstypischen Materialien

Anforderungen an Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen (u.a. Nachhaltigkeitsaspekte)

Maßnahmen Abfallvermeidung, Wiederverwertung oder Entsorgung benennen

Vorgaben Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz einhalten

- Praktischer Teil / Arbeitsaufgabe
- 60 Minuten
- 50%

Waren und deren Einsatzmöglichkeiten kennen

einfache Gebrauchsgegenstände insbesondere Geschirr, Besteck und Gläser anlassbezogen auswählen

Gasträume reinigen, kontrollieren und herrichten

Abschlussprüfung

Schriftlicher Teil

- Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung
- 90 Minuten / 30%

- Wirtschafts- und Sozialkunde
- 60 Minuten / 10%

Praktischer Teil Produktion und Service / 60%

- schriftlich
- 60 Minuten
- 30 %

Schwerpunkte Systemgastronomie oder Restaurantservice werden berücksichtigt!

- Arbeitsaufgabe inkl. Fachgespräch
- 90 Minuten
- 70 %



Inhalte

Erstes und zweites Ausbildungsjahr		Wochen
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	8 + 12
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	8 + 12
6	<i>Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen</i>	12
Schwerpunkt Systemgastronomie		
1	<i>Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion</i>	8
2	<i>Umgang mit Gästen</i>	8
Schwerpunkt Restaurantervice		
1	<i>Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst</i>	4
2	<i>Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service</i>	12