

# WIR STELLEN EIN

## Fachkraft für Gastronomie

Als Fachkräfte für Gastronomie beherrschen Sie Grundlagen des Gastronomie-Einmaleins: Sie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und Speisen und kassieren. Als Fachkraft sind Gesicht und Stimme des Hauses gegenüber dem Gast. Ihre Aufgabe ist es, das Gasterlebnis zu gestalten, freundliche und fachkundige Berater, Verkäufer und Kümmerer zu sein. Dafür lernen sie auch in der Küche die Grundlagen über Lebensmittel und ihre Verwendung in der Gastronomie sowie im Wirtschaftsdienst alles Wichtige zur Gestaltung und Pflege von Gasträumen.

### Key Facts:

- Die Ausbildung zur Fachkraft Gastronomie dauert planmäßig zwei Jahre.
- Es ist kein bestimmter Schulabschluss vorgeschrieben.
- Die Ausbildung findet im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche) statt.
- Kostenfreie Verpflegung (Essen & Getränke) während der Arbeitszeit
- Die Uniform wird gestellt und kostenfrei gereinigt
- Hausinterne & vielseitige Schulungen
- Jährliche ausbildungsorientierte Weiterbildungsfahrten

### Ausbildungsinhalte:

- Empfangen, Betreuen und Beraten der Gäste
- Servieren von Speisen und Getränken
- Herstellen von Heiß- und Kaltgetränken, Ausschanken von Getränken
- Lagerhaltung
- Herstellen und Anrichten von einfachen Speisen
- Anlass- und saisonbezogenes Herrichten von Gasträumen
- Verkaufsförderung
- Bedienen von Kassen- und Bezahlssystemen
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten im Team

### Weiterbildungsmöglichkeiten:

Fachkräften für Gastronomie stehen unterschiedliche Laufbahnen und vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten offen: In der Individual- und Systemgastronomie, aber auch überall sonst, wo Essen und Trinken angeboten werden. Wer sich weiterentwickeln will, kann noch eine Ausbildung zum Fachmann/zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder zum Fachmann/zur Fachfrau für Systemgastronomie anschließen und so weiter aufsteigen.

Deine Bewerbung nehmen wir gerne per Email entgegen.... Selbstverständlich stehen wir auch für Fragen zur Verfügung.

Ihr Coach, Fragenbeantworterin und Starthelferin:

Nicole Lingner | Telefon: +49 (0)661/ 8330-906

Nicole.lingner@hotel-fulda-mitte.de