

Gastronomiefachmann/-frau



Kurzinfo

Mein Berufsalltag

variiert - je nachdem, ob ich gerade in der Küche oder im Service eingesetzt werde.

- ich bereite die Speisen in der Küche vor
- ich koche heimische und internationale Gerichte
- und Sorge für den Einkauf und die Lagerung der benötigten Lebensmittel
- im Restaurant berate und bediene ich die Gäste
- ich räume Speisen und Getränke ab und kassiere die Rechnungsbeträge
- ich organisiere Veranstaltungen und Feste
- ich führe Einkaufslisten, erstelle Dienstpläne und plane Arbeitsabläufe

Das ist meine Arbeit

Ich erlerne Gastgeberkompetenz. In der Küche bereite ich die Lebensmittel vor und koche, backe, brate, dünste, grille, röste, sautiere und schmore daraus frische Speisen. Das Wissen, wie Speisen und Getränke zueinanderpassen, bringe ich in die Erstellung der Speise- und Getränkekarte mit ein. Ich bestelle Lebensmittel und überprüfe die Lieferung. Zudem bereite ich die Tische für die Gäste vor, lege Tischwäsche auf, richte die Gedecke und dekoriere der Jahreszeit oder dem Anlass entsprechend. Im Service tranchiere, filetiere und flambiere ich Speisen vor den Gästen. Für den Bar- und Eventbereich erlerne ich die Zubereitung der wichtigsten Misch- und Mixgetränke sowie internationaler Cocktails. Ich arbeite mit der Registrierkasse, erledige kaufmännische Arbeiten, führe Preiskalkulationen und den Wareneinkauf durch. Außerdem erstelle ich Dienstpläne und innerbetriebliche Abrechnungen. Dafür verwende ich spezielle Computerprogramme. Die Lehre Gastronomiefachmann/-frau kann ich in Betrieben des Hotel- und Gastgewerbes absolvieren. Zu meinen Arbeitsorten zählen die Küche, das Restaurant, die Schank und das Back-Office. Während meiner Ausbildung habe ich Kontakt zu anderen Fach- und Hilfskräften der Gastronomie und Hotellerie sowie zu den Gästen.

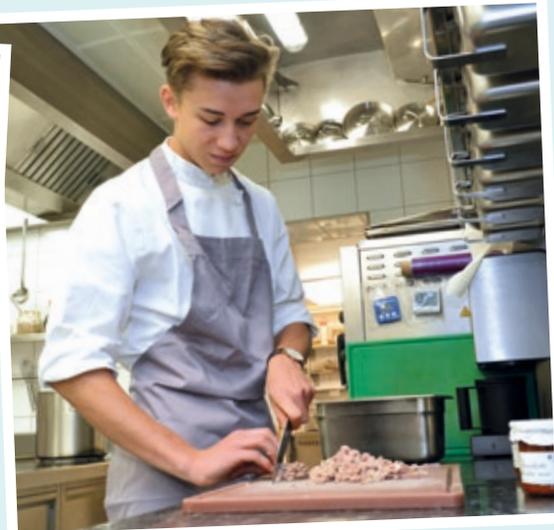
Meine Interessen

Ich bin interessiert an

- Kochen, Servieren und Organisieren
- Kontakt mit Menschen
- kaufmännischer Tätigkeit



im Service Gäste bedienen



in der Küche Speisen zubereiten

Ausbildung als Allrounder/in

Damit kann ich mich in allen Arbeitsaufgaben im gesamten Gastronomiebereich weiterentwickeln. In meiner Ausbildung lerne ich sowohl die Küche als auch den Servicebereich kennen und diese eröffnet mir Arbeitsmöglichkeiten auf der ganzen Welt. Gastronomiefachleute sind teilweise nicht ganzjährig beschäftigt, da viele touristische Betriebe saisonale Öffnungszeiten haben.

AUSBILDUNG



Lehrzeit

4 Jahre



Berufsschule

Lehrgang an der Landesberufsschule Lochau



Anzahl der Lehrlinge in Vorarlberg

29 (19 m / 10 w)



Weiterentwicklung

- Bankettmanagement
- Food & Beverage Management
- Partyservice

Selbständigkeit (bei Erfüllung bestimmter Voraussetzungen):
Gastgewerbe, Konditorei,
Frühstückspension, Schutzhütte

Wichtige Eigenschaften

Willst du folgende Eigenschaften einsetzen und erweitern?

- Handgeschicklichkeit
guter Geruchs- und
Geschmackssinn
kaufmännisches Verständnis
- Organisationstalent
Merkfähigkeit
gestalterische Begabung
Verantwortungsbewusstsein
sprachliche Ausdrucksfähigkeit
Freundlichkeit
- Teamfähigkeit
Flexibilität
Belastbarkeit
Kreativität und Phantasie
rasche Auffassungsgabe

VERWANDTE LEHRBERUFE

Die abgeschlossene Lehre
Gastronomiefachmann/-frau
ersetzt die Lehrabschlussprüfung
in den Berufen Koch/Köchin und
Restaurantfachmann/-frau.

- Fleischverarbeitung
- Hotel- und Gastgewerbe-
assistenz
- Hotel- und
Restaurantfachmann/-frau
- Konditorei
- Systemgastronomiefach-
mann/-frau
- Hotelkaufmann/-frau



MEHR INFOS UNTER
berufsprofile.at
bifo.at