



Fachkraft für Gastronomie Schwerpunkt Restaurantservice

→ AUSBILDUNGSDAUER

- 2 Jahre, nach § 4 BBiG

Ausbildung nur in
Nürnberg möglich

→ VORAUSSETZUNGEN

- Überwiegend stehende Tätigkeit
- Körperlich voll belastbar
- Gepflegtes Aussehen, sauber ordentlich
- Flexibel, selbständig und wendig
- Teamfähig, gutes Sozialverhalten
- Genauigkeit und Schnelligkeit
- Kontaktfreudig, anpassungsfähig
- Selbstsicheres Auftreten, Kommunikationsfähigkeit
- Grundkenntnisse in Mathematik und Englisch

→ AUSBILDUNGSGEHÄLT

- Einfache Gerichte der kalten und warmen Küche
- Frühstücks- und Kaffeeküche vor-/zubereiten und betreuen
- Lagerhaltung, Werbung, Büroorganisation
- Vorbereitungsarbeiten:
Tische u. Getränke eindecken, Bestecke und Gläser polieren,
Servietten falten, Wäsche auflegen und auffüllen, Reinigungsarbeiten
- Bonierungsarten kennen
- Gäste begrüßen, abrechnen und verabschieden
- Speisen servieren, abräumen, Banketts, reinigen und pflegen
von Gasträumen und Geräten, Wäsche pflegen und lagern.



→ ZWISCHENPRÜFUNG

Im Bereich Wirtschaftsdienst nach dem 1. Ausbildungsjahr
Theorie (60 Minuten)
Praktische Arbeitsaufgabe (60 Minuten)

→ ABSCHLUSSPRÜFUNG

Im Bereich Wirtschaftsdienst am Ende des 2. Ausbildungsjahres

Theorie:

Produkte und gastorientierte Dienstleistungen

- Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung (90 Minuten)
- Wirtschafts- und Sozialkunde

Praxis:

Produktion und Service

- Arbeitsaufgabe mit situativem Fachgespräch (90 Minuten) und schriftlicher Ausarbeitung (60 Minuten)
- Herstellen und Anrichten einfacher Speisen
- Bestellungen von Gästen annehmen und Gäste beraten
- Präsentieren und Servieren von Speisen und Getränken
- Herrichten eines Gastraumes

→ BERUF

Einsatzmöglichkeit z. B. Hotels, Gaststätten, Restaurants, Pensionen, Tagungshäuser, Partyservice

Informieren Sie sich jetzt!

Berufsbildungswerk Bezirk Mittelfranken
Hören · Sprache · Lernen

Pommernstraße 25
90451 Nürnberg
Telefon 0911 6414-101
Fax 0911 6414-400
E-Mail ausbildung.bbw-hsl@bezirk-mittelfranken.de

