



## Gastronomiefachmann / Gastronomiefachfrau (Lehrberuf) - Lehrzeit: 4 Jahre

### Berufsbeschreibung:

Gastronomiefachleute sind die Allrounder im Bereich der Gastronomie. Sie sind sowohl in der Küche als auch im Service tätig. In der Küche sind sie für die Zubereitung verschiedenster Speisen zuständig. Im Servicebereich empfangen und bedienen sie die Gäste, erstellen Speise- und Getränkekarten, dekorieren die Tische und erledigen die Abrechnungen. Im gesamten Berufsfeld des Tourismus ist Teamwork angesagt. Je nach Art und Größe des Betriebes (Gaststätte, Restaurant, Caféhaus, Bar, Hotel, Catering-Unternehmen) arbeiten Gastronomiefachleute mit Fach- und Hilfskräften der Gastronomie (z. B. Restaurantfachleuten, Köche/Köchinnen, Hotel- und GastgewerbeassistentInnen und Küchengehilfen/Küchengehilfinnen) zusammen.



### Die wichtigsten Tätigkeiten und Aufgabenbereiche auf einen Blick:

- bei der Zusammenstellung von Speisekarten, von Speisefolgen und von Getränkekarten mitarbeiten
- Produkte und Speisen vor- und zubereiten (z. B. Salate, Obst, Fisch und Fleischgerichten, Käse, Süß- und Nachspeisen)
- Arbeiten am Tisch, am Sideboard oder in der Küche ausführen (Filetieren, Tranchieren, Marinieren, Flambieren)
- Speisen und Getränken ausgeben und servieren
- Gäste betreuen und beraten, Bestellungen entgegennehmen, Reklamationen bearbeiten
- an der Vorbereitung und Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen teilnehmen
- Speisen und Getränke für Buffets arrangieren
- Lagerbestände kontrollieren, auffüllen und nachbestellen
- Waren/Lieferungen annehmen, überprüfen, lagern und konservieren
- Kassa führen, Schecks und Kreditkarten abrechnen
- Maßnahmen zur Qualitätskontrolle und -sicherung durchführen
- bei der Umsetzung und Anwendung des betrieblichen Hygienekontrollsystems mitwirken





- bei der Personalplanung und -administration mitarbeiten, Dienstpläne erstellen
- Arbeitsabläufe in Küche und Service organisieren
- Tischreservierungen und Vorbestellungen aufnehmen

### Arbeitsumfeld/Arbeitsorte:

Gastronomiefachleute sind in einer Reihe von Tätigkeitsfeldern ausgebildet - entsprechend umfangreich sind auch die Möglichkeiten ihrer Arbeitsorte: Sie arbeiten in Gasträumen, Küchen, Schankräumen, hinter der Bar und in Keller- und Lagerräumen von Klein-, Mittel- und Großbetrieben der Gastronomie. Für Catering-Unternehmen sind sie auch bei Kundinnen und Kunden vor Ort tätig. Je nach Betriebsgröße arbeiten Gastronomiefachleute eng mit Fach- und Hilfskräften des Gastronomie- und Touristikbereiches zusammen, so z. B. mit Köchinnen und Köchen, Küchengehilfinnen und -gehilfen und Restaurantfachleuten (siehe Koch/Köchin (Lehrberuf), Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau (Lehrberuf), Küchengehilfe/Küchengehilfin). In Restaurants großer Hotels arbeiten sie gemeinsam mit den Fachkräften der Hotellerie (siehe z.B. Hotel- und GastgewerbeassistentIn (Lehrberuf), Hotelkaufmann / Hotelkauffrau oder RezeptionistIn (Hotel)).

Gastronomiefachleute arbeiten oft am Abend, an Feiertagen und an Wochenenden - eben dann, wenn andere Menschen ausgehen. Sie müssen auch häufig stressige, unvorhergesehene Situationen meistern, wenn etwa viele Gäste gleichzeitig unangemeldet kommen und bedient werden möchten. Langes Stehen und viel Gehen erfordert eine gewisse körperliche Fitness, das Hantieren mit verschiedenen Küchen- und Servicewerkzeugen und den unterschiedlichsten Lebensmitteln und Zutaten eine gewisse Geschicklichkeit.

- ❖ Nähere Informationen unter:  
[www.kaernten.bic.at](http://www.kaernten.bic.at)
- ❖ Lehrbetriebsübersicht:  
[www.wko.at/lehrbetriebsuebersicht](http://www.wko.at/lehrbetriebsuebersicht)
- ❖ Lehrstellenbörse:  
[www.wko.at/lehrstellen](http://www.wko.at/lehrstellen)
- ❖ Lehrlingseinkommen:  
<http://www.ewaros.at/lehrlingseinkommen/>

