

Fachkraft für Gastronomie

mit Schwerpunkt Restaurantservice

Diese Fachkräfte begrüßen und beraten Gäste, servieren Speisen und Getränke und kassieren. Ihre Aufgabe ist es, das Gasterlebnis zu gestalten, freundliche und fachkundige Berater und Verkäufer zu sein. Dafür lernen sie auch in der Küche die Grundlagen über Lebensmittel und ihre Verwendung in der Gastronomie sowie alles Wichtige zur Gestaltung und Pflege von Gasträumen. Im Schwerpunkt Restaurantservice liegt der Fokus auf dem Bedienen von Gästen am Tisch und auf der Kommunikation mit den Gästen.

Inhalte der Ausbildung:

Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf

Als Fachkraft für Gastronomie mit Schwerpunkt Restaurantservice begrüßen Sie die Gäste, begleiten sie an den Tisch, beraten sie fachkundig bei der Menü- und Getränkeauswahl unter Berücksichtigung ihrer persönlichen Wünsche, Vorlieben und ggf. Unverträglichkeiten.

Vorbereitungstätigkeiten

Zu den Vorbereitungsarbeiten zählt das Eindecken der Tische: frische Tischdecken, Servietten, sauberes Besteck und Gläser und evtl. auch Blumen oder Menagen werden nach einer festgelegten Anordnung platziert. Somit gehören Servietten falten, Gläser und Geschirr polieren zu Aufgaben, die in diesem Beruf nicht weg zu denken sind. Des Weiteren richten Sie Gasträume anlass- und saisonbezogen her.

Servicebereich

Der Aufgabenschwerpunkt dieser Fachmänner und -frauen ist das empfangen und platzieren der Gäste, die Entgegennahme von Gästebestellungen sowie das Servieren von Speisen und Getränken in verschiedenen Servicearten sowie die Buchung über die vorhandenen Kassensysteme inkl. Abrechnung. Sie stellen ebenso Heiß- und Kaltgetränke her und schenken diese aus.

Warenwirtschaft

Im Rahmen der Warenwirtschaft werden überwiegend die Warenannahme und -lagerung unter Umsetzung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften kontrolliert und ausgeführt. Um Engpässe zu vermeiden, werden die Lagerbestände in regelmäßigen Abständen kontrolliert, Inventuren durchgeführt und entsprechende Bestandslisten erfasst.

Küchenbereich und Hygiene

In der Küche lernen Sie verschiedene Zubereitungsarten kennen und überprüfen die Produkte auf ihre Beschaffenheit. Sie lernen Lebensmittel wirtschaftlich zu verwenden und einfache Speisen selbst zuzubereiten. Des Weiteren werden Sie mit den Hygienevorschriften vertraut gemacht. Sie erfahren Desinfektions- und Reinigungsmittel nachhaltig zu verwenden und Geräte ordnungsgemäß zu reinigen und zu pflegen.

Diese Stärken bringen Sie bestenfalls mit:

- Mindestens Hauptschulabschluss
- Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Gute Umgangsformen
- angenehmes Erscheinungsbild
- Flexibilität
- Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil
- Rasches Auffassungsvermögen

Einsatzmöglichkeiten nach der Ausbildung:

- Servicemitarbeiter
- Barkeeper
- Bankettmitarbeiter

Ausbildungsdauer:

2 Jahre



#victorskarriere

2 × Berlin · Erfurt · Frankenthal · Gera
Gummersbach · Leipzig · München
Nohfelden-Bosen/Bostalsee · Perl-Nennig/Mosel
2 × Saarbrücken · Saarlouis · Teistungen

Victor's
RESIDENZ-HOTELS

Fachkraft für Gastronomie

mit Schwerpunkt Restaurantservice

Deshalb lohnt es sich bei uns zu arbeiten:

- Monatsdienstpläne für eine sichere Freizeitplanung
- Individuell abgestimmter Einarbeitungsplan mit Trainingsguide
- Interne und externe Fort- und Weiterbildungen
- E-Learning-Tool & Berichtsheftführung via App
- Regelmäßige Feedback- und Beurteilungsgespräche
- Azubi-Camps, -Trainings & -Events
- Gute Übernahme- und Aufstiegschancen

- Betriebliches Gesundheitsmanagement
- Exklusive Vergünstigungen in vielen Onlineshops
- Vergünstigungen in allen Victor's Residenz-Hotels

On Top:

Nach erfolgreichem Abschluss ist eine einjährige Verlängerung der Ausbildung zum/zur Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie möglich.

Sie möchten sich **gleich bewerben**? Wenden Sie sich gerne an:

Petra Becker

Direktion Personal- und Qualitätsmanagement
petra.becker@victors.de · +49 172 6769528

Dagmar Roustan

Leitung Personalmanagement Saarland
dagmar.roustan@victors.de · +49 173 5974674

Mehr Infos und Jobs finden Sie online
unter: www.victors.de/karriere



#victorskarriere

2 × Berlin · Erfurt · Frankenthal · Gera
Gummersbach · Leipzig · München
Nohfelden-Bosen/Bostalsee · Perl-Nennig/Mosel
2 × Saarbrücken · Saarlouis · Teistungen

Victor's
RESIDENZ-HOTELS