

Gastronomische/r Assistent/in

Berufstyp	Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Schulische Ausbildung an Berufsfachschulen (landesrechtlich geregelt)
Ausbildungsdauer	2 Jahre
Lernorte	Berufsfachschule und Praktikumsbetrieb



■ Was macht man in diesem Beruf?

Gastronomische Assistenten und Assistentinnen unterstützen das Gastronomiemangement beim Einkauf von Ausgangsprodukten, bei der Angebotserstellung und bei kaufmännischen Verwaltungsarbeiten. Dabei beschaffen und lagern sie Waren, berechnen den Wareneinsatz und kalkulieren Preise. Sie planen Menüs und Büfets sowie Arbeitsabläufe und arbeiten bei der Zusammenstellung und Gestaltung von Speisekarten mit. Außerdem verkaufen sie Catering-Dienstleistungen, planen Veranstaltungen, führen diese durch und sorgen für einen reibungslosen Ablauf. Sie übernehmen auch praktische Aufgaben: Gastronomische Assistenten und Assistentinnen bereiten Speisen zu, decken und dekorieren Tische, betreuen Kunden und servieren Speisen und Getränke.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Gastronomische Assistenten und Assistentinnen finden Beschäftigung

- in Restaurants, Gasthöfen und Hotels
- bei Cateringunternehmen
- in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Kantinen und Mensen

Arbeitsorte:

Gastronomische Assistenten und Assistentinnen arbeiten in erster Linie

- in Büroräumen
- in Gast- und Verkaufsräumen
- in Küchen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- in Lagerräumen
- im Homeoffice bzw. mobil

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Für die Ausbildung wird i.d.R. ein **mittlerer Bildungsabschluss** vorausgesetzt. Die Berufsfachschulen wählen Bewerber/innen nach eigenen Kriterien aus.

■ Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Kunden- und Serviceorientierung (z.B. Sorge tragen für die Speisenzubereitung nach Kundenwunsch)
- Kaufmännisches Denken und organisatorische Fähigkeiten (z.B. beim Durchführen von Marketingmaßnahmen, Erstellen von Dienstplänen, Vorbereiten des Arbeitsablaufs)
- Gute körperliche Konstitution und Flexibilität (z.B. beim Arbeiten im Gehen und Stehen, beim schnellen Wechseln zwischen Tätigkeiten)
- Sorgfalt und Beobachtungsgenauigkeit (z.B. beim hygienischen Arbeiten in Küche, Lager und Restaurant, beim Kontrollieren der Speisenqualität, Zubereitungsart und Präsentation)

Schulfächer:

- Wirtschaft (z.B. beim Planen von wirtschaftlichen Abläufen wie Ein- und Verkauf, Lagerung und Marketing)
- Mathematik (z.B. beim Berechnen des Wareneinsatzes und Kalkulieren von Angebotspreisen)
- Deutsch (z.B. beim Gästekontakt und bei der Erstellung von Speisekarten)
- Englisch (z.B. für den Kontakt mit ausländischen Gästen oder spätere Tätigkeiten im Ausland)
- Hauswirtschaftslehre (z.B. für das Zubereiten und Anrichten von Speisen, das Beurteilen der Produktqualität)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Während der schulischen Ausbildung erhält man keine Vergütung. An manchen Schulen fallen für die Ausbildung Kosten an, z.B. Schulgeld, Aufnahme- und Prüfungsgebühren.

■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe

planet-beruf.de

Alles über Ausbildung, Berufswahl und Bewerbung – Infos für Jugendliche, Lehrkräfte und BO-Coaches, Eltern und Erziehungsberechtigte



Berufs
Informations
Zentrum

Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

