



Wir machen **KÖNNEN** sichtbar.

www.tcc.or.at

Gastronomiefachmann / Gastronomiefachfrau (Lehrberuf) - Lehrzeit: 4 Jahre

English: Gastronomy expert

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 Gastgewerbeassistent*innen und Küchengehilfen/Küchengehilfinnen) zusammen.

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

Gastronomiefachleute sind für alle Bereiche der Gastronomie qualifiziert. Ihre Ausbildung entspricht jener der Lehrberufe Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau (Lehrberuf) und Koch / Köchin (Lehrberuf).

Gastronomiefachleute sind sowohl Fachkräfte in der Küche als auch im Service. Ihr Aufgabenbereich ist äußerst vielseitig: Im Bereich der Küche bereiten sie die Lebensmittel vor, schneiden Gemüse, Fleisch etc., kochen die unterschiedlichsten Gerichte und richten die Speisen auf Tellern oder Platten an. Im Service beraten sie ihre Gäste, nehmen die Bestellungen entgegen, servieren die Speisen und Getränke, dekorieren Räume und Tafeln und erstellen Speise- und Getränkekarten. Sie bereiten auch diverse Getränke zu, kassieren die Rechnung, erledigen die Abrechnung und kümmern sich um Reklamationen (Beschwerden) der Gäste.

Je nach der Art und Größe des Gastronomiebetriebes ist der Umfang der Küchen- und Servicearbeiten auf mehrere Kolleginnen und Kollegen aufgeteilt. Gastronomiefachleute sind im Küchenbereich auf Speisengruppen spezialisiert, z. B. auf Suppen und Gemüse (Potager), auf Saucen (Saucier) oder auf Braten (Rotisseur). Bei ihren Tätigkeiten werden sie von Küchengehilfen/Küchengehilfinnen unterstützt. Auch im Service sind häufig einzelne Aufgabenbereiche auf die Mitarbeiter*innen aufgeteilt, z. B. Empfang, Bestellaufnahme, Servieren, Weinservice, Bar.

Gastronomiefachleute erledigen aber auch organisatorische Aufgaben. Sie berechnen die benötigte Menge an Produkten (Lebensmittel und andere Zutaten, Getränke usw.), bestellen diese oder kaufen auch direkt auf Märkten ein. Sie überprüfen die Lieferungen und sorgen für die fachgerechte Lagerung der Waren. Sie planen gastronomische Veranstaltungen und erstellen Dienstpläne.

Bei der Beratung der Gäste zur Speisen- und Getränkeauswahl ebenso wie in der Information der Kolleginnen und Kollegen im Service müssen Gastronomiefachleute gut über die Speisenzusammenstellung, Inhaltsstoffe und mögliche Unverträglichkeiten Bescheid wissen und erforderlichenfalls Alternativen, etwa andere Beilagen, anbieten können. Auch Aspekte der Nachhaltigkeit werden in der Gästeberatung immer wichtiger, dazu gehört es, die Herkunft der Lebensmittel (z. B. Regionalität) zu kennen, über saisonale Angebote Bescheid zu wissen und auch zu wissen, ob die Lebensmittel und Zutaten biologisch erzeugt wurden.

Alle aktuellen Informationen zum Thema Berufsorientierung finden Sie auf unserer Website www.tcc.or.at **Schulen & Jugendliche / Tipps und Links.**