Berufsbeschreibung

Gastroniefachleute 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 Gastroniefachleute mit Fach- und Hilfskräften der Gastronomie (z. B. Restaurantfachleuten, Köche/Köchinnen, Hotel- und Gastgewerbeassistent*innen und Küchengehilfen/Küchengehilfinnen) zusammen.

Anforderungen

Körperliche Anforderungen:

- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung
- guter Geruchssinn
- guter Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

Fachkompetenz:

- Datensicherheit und Datenschutz
- Fremdsprachenkenntnisse
- gestalterische Fähigkeit
- gute Deutschkenntnisse
- kaufmännisches Verständnis

Sozialkompetenz:

- Hilfsbereitschaft
- Kommunikationsfähigkeit
- Konfliktfähigkeit
- Kontaktfreude
- Kund*innenorientierung

Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit
- Selbstorganisation
- Selbstvertrauen / Selbstbewusstsein

Weitere Anforderungen:

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

Methodenkompetenz:

- Koordinationsfähigkeit
- Kreativität
- Organisationsfähigkeit
- Planungsfähigkeit

Tätigkeiten und Aufgaben

- 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