



Gastronom*in

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/2649>

Berufsbeschreibung

Gastronom*in ist ein Aufstiegsberuf für verschiedene Berufe in der Gastronomie (Küche, Service, Gästebetreuung).

Gastronom*innen treffen sämtliche Entscheidungen, über die Ausrichtung und Gestaltung des Restaurants. Sie koordinieren mit den Bereichen Küche, Bar und Service die jeweils anstehenden Aufgaben, das Getränke- und Speisenangebot und die Menüs, treffen Personalentscheidungen, übernehmen die Diensterteilung, wickeln alle kaufmännischen Angelegenheiten ab, entscheiden über die Einrichtung und Dekoration des Restaurants und über Marketing- und Werbemaßnahmen.

Viele Gastronom*innen veranstalten regelmäßig größere oder kleinere Events z. B. Weinverkostung, Probieressen oder Themenabende, die sie eigenständig oder zusammen mit [Eventmanager*innen](#) durchführen. Im Bereich der Erlebnisgastronomie können Gastronom*innen innovative Ideen umsetzen. Z. B. kann das Restaurant für ein Event ganz nach einem bestimmten Motto gestaltet werden, die Getränke- und Menüfolge eine spezielle Ausrichtung haben, weitere Erlebnismöglichkeiten (z. B. Konzerte, Artisten/Artistinnen) angeboten werden oder die Verköstigung kann an einem ungewöhnlichen Ort (z. B. in einem Museum) statt finden.

Gastronom*innen benötigen ein großes Organisationstalent, ein hohes Maß an Freundlichkeit und Kundenorientierung sowie umfangreiches Wissen über alle Abläufe eines gastronomischen Betriebs. Der Beruf des/der Gastronom*in ist von intensiven Arbeitsphasen und speziellen Arbeitszeiten (Abends/Nachts, Wochenende, Feiertage) geprägt, erlaubt große Eigenständigkeit und verlangt ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Um das Angebot laufend zu verbessern informieren sich Gastronom*innen in anderen Restaurants, auf Fachmessen und in Fachmagazinen über Trends und Ideen für ihren Betrieb.

Anforderungen