

# Gastronomiefachmann/-frau



## Kurzinfo

### Mein Berufsalltag

variiert - je nachdem, ob ich gerade in der Küche oder im Service eingesetzt werde.

- ich bereite die Speisen in der Küche vor
- ich koche heimische und internationale Gerichte
- und Sorge für den Einkauf und die Lagerung der benötigten Lebensmittel
- im Restaurant berate und bediene ich die Gäste
- ich räume Speisen und Getränke ab und kassiere die Rechnungsbeträge
- ich organisiere Veranstaltungen und Feste
- ich führe Einkaufslisten, erstelle Dienstpläne und plane Arbeitsabläufe

## Meine Interessen

### Ich bin interessiert an

- Kochen, Servieren und Organisieren
- Kontakt mit Menschen
- kaufmännischer Tätigkeit

### Das ist meine Arbeit

Ich erlerne Gastgeberkompetenz. In der Küche bereite ich die Lebensmittel vor und koche, backe, brate, dünste, grille, röste, sautiere und schmore daraus frische Speisen. Das Wissen, wie Speisen und Getränke zueinanderpassen, bringe ich in die Erstellung der Speise- und Getränkekarte mit ein. Ich bestelle Lebensmittel und überprüfe die Lieferung. Zudem bereite ich die Tische für die Gäste vor, lege Tischwäsche auf, richte die Gedecke und dekoriere der Jahreszeit oder dem Anlass entsprechend. Im Service tranchiere, filetiere und flambiere ich Speisen vor den Gästen. Für den Bar- und Eventbereich erlerne ich die Zubereitung der wichtigsten Misch- und Mixgetränke sowie internationaler Cocktails. Ich arbeite mit der Registrierkasse, erledige kaufmännische Arbeiten, führe Preiskalkulationen und den Wareneinkauf durch. Außerdem erstelle ich Dienstpläne und innerbetriebliche Abrechnungen. Dafür verwende ich spezielle Computerprogramme. Die Lehre Gastronomiefachmann/-frau kann ich in Betrieben des Hotel- und Gastgewerbes absolvieren. Zu meinen Arbeitsorten zählen die Küche, das Restaurant, die Schank und das Back-Office. Während meiner Ausbildung habe ich Kontakt zu anderen Fach- und Hilfskräften der Gastronomie und Hotellerie sowie zu den Gästen.



im Service Gäste bedienen



in der Küche Speisen zubereiten

## Ausbildung als Allrounder/in

Damit kann ich mich in allen Arbeitsaufgaben im gesamten Gastronomiebereich weiterentwickeln. In meiner Ausbildung lerne ich sowohl die Küche als auch den Servicebereich kennen und diese eröffnet mir Arbeitsmöglichkeiten auf der ganzen Welt. Gastronomiefachleute sind teilweise nicht ganzjährig beschäftigt, da viele touristische Betriebe saisonale Öffnungszeiten haben.

### AUSBILDUNG



**Lehrzeit**  
4 Jahre



**Berufsschule**  
Lehrgang an der Landes-  
berufsschule Lochau



**Anzahl der Lehrlinge  
in Vorarlberg**  
29 (19 m / 10 w)



**Weiterentwicklung**

- Bankettmanagement
- Food & Beverage Management
- Partyservice

**Selbständigkeit** (bei Erfüllung bestimmter Voraussetzungen):  
Gastgewerbe, Konditorei,  
Frühstückspension, Schutzhütte

## Wichtige Eigenschaften

**Willst du folgende  
Eigenschaften einsetzen  
und erweitern?**

- Handgeschicklichkeit  
guter Geruchs- und  
Geschmackssinn  
kaufmännisches Verständnis
- Organisationstalent  
Merkfähigkeit  
gestalterische Begabung  
Verantwortungsbewusstsein  
sprachliche Ausdrucksfähigkeit  
Freundlichkeit
- Teamfähigkeit  
Flexibilität  
Belastbarkeit  
Kreativität und Phantasie  
rasche Auffassungsgabe

### VERWANDTE LEHRBERUFE

Die abgeschlossene Lehre  
Gastronomiefachmann/-frau  
ersetzt die Lehrabschlussprüfung  
in den Berufen Koch/Köchin und  
Restaurantfachmann/-frau.

- Fleischverarbeitung
- Hotel- und Gastgewerbe-  
assistenz
- Hotel- und  
Restaurantfachmann/-frau
- Konditorei
- Systemgastronomiefach-  
mann/-frau
- Hotelkaufmann/-frau



MEHR INFOS UNTER  
[berufsprofile.at](https://berufsprofile.at)  
[bifo.at](https://bifo.at)