



Gastronomiefachmann/-frau

Schöpfer geschmackvoller Gerichte und Gestalter verlockender Platten, direkter Kontakt mit unterschiedlichsten Gästen

Vierjährige Lehrzeit

Aufgabenbereiche

Wareneinkauf, Zubereitung von Speisen, Anrichten von Speisen, Zusammenstellen von Bankettmenüs, Erstellen von Speise- und Getränkekarten, Speisenkalkulation, Verkaufen von Speisen und Getränken, Servieren, Decken von Tischen und Tafeln, Organisation von Banketts und Empfängen, Rechnungsausstellung und Abrechnungsarbeiten

Persönliche Fähigkeiten

Ausgeprägter Geschmacksinn, Belastbarkeit, Kreativität und Phantasie, Organisationstalent, rasche Auffassungsgabe, Freundlichkeit und Aufmerksamkeit, gutes Gedächtnis, angenehmes Auftreten und Taktgefühl

Berufliche Chancen

Lehrstellen und Arbeitsplätze derzeit gut, Weiterbildung möglich z.B. Küchenmeister, Sous-Chef, Küchenchef, Betriebsleiter, Sommelier (Weinkellner), Barmann, Serviermeister, Aufstiegschancen z.B. „Maitre d'hotel“, Restaurantleiter, Hotelmanager

Lehrberuf Gastronomiefachmann/frau

Berufsprofil

1. Lehrjahr

Sauberkeit und Körperhygiene, Bekleidung
Handhaben, Pflegen und Sauberhalten der Arbeitsgeräte
Grundkenntnisse über Lebensmittel, Vorbereitungsarbeiten, Braten, Backen, Kochen
Kochtechnik Zubereitungsarten, Marinaden, Fonds, Bindemittel ..
Vorbereiten von Gemüse und Salaten sowie Herstellen einfacher Suppeneinlagen
Grundkenntnisse über die heimische Küche
Zutragen von Speisen und Getränken
Frühstückservice
Umgangsformen
Kenntnisse über verschiedene Arten von Veranstaltungen
Hygienevorschriften, Berufsvorschriften, Sicherheitsvorschriften
Fachausdrücke
Maschinen und Arbeitsgeräte

2. Lehrjahr

Qualitätsunterschiede bei Lebensmittel
selbstständiges Vorbereiten
Einführung in die Anwendungstechniken Braten, Backen, Kochen ..
Herstellen von Suppen und Grundsaucen
Ernährungslehre
Menügestaltung, Menüplanung sowie Aufbau von Speise- und Getränkekarte, die Weinkarte
Einstellen, Einrichten, Anrichten und Vorlegen
Servieren
Grundregeln Verkauf und Verkaufstechnik
Rechnungsaufbau, Abrechnungsarten
Betriebswirtschaft - Einkauf, Warenkontrolle, Lagerung
gastronomische Veranstaltungen Ball, Party ...
arbeitsrechtliche Vorschriften
Warenkontrolle

3. Lehrjahr

Lebensmittel Wild, Pilze, Meerwasserfische, Convenience Produkte ..
Kochtechnik Füllungen und Farcen
Menügestaltung
Schaumweine, Aperitifs, Digestifs, Bargetränke
Kalkulation von Speisen und Getränken
Betriebswirtschaft Controlling
Dienstplan

4. Lehrjahr

Menügestaltung, Erstellen komplexer Galamenüs, Buffets
Gastronomische Veranstaltungen - Logbuch
Perfektionierte Servierarten: Flambieren, Filetieren, Tranchieren, Marinieren
Erstellen komplexer Festmenüs
Qualitätsnormen
selbstständiges Arbeiten