

DEIN KARRIERE-EINSTIEG IN DIE GASTRONOMIE!

AUSBILDUNG ZUM/ ZUR FACHMANN /-FRAU FÜR RESTAURANTS & VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

Arbeitsgebiet:

Fachleute für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie bei PACE kümmern sich um den Service und die Betreuung der Gäste im Restaurant und bei Veranstaltungen, Tagungen und Banketts.

Sie arbeiten im Restaurant, im Café, in der Bar und sorgen dafür, dass sich die Gäste wohlfühlen, indem sie Speisen oder Getränke empfehlen und servieren. Auch übernehmen sie dort die Rechnungsstellung und das Kassieren.

Mit anderen Worten sind Fachleute für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie dafür zuständig, die Gäste und Kunden zu beraten, Inhaltliches zu planen, zu kalkulieren und Veranstaltungen zu konzipieren, zu organisieren und durchzuführen.

Die Berufsaussichten für Fachleute für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie sind hervorragend! Sie beginnen ihre Karriere als Commis de Rang und sehen Aufstiegsmöglichkeiten zum Restaurantleiter oder Wirtschaftsdirektor (F&B Manager) entgegen. Die Einsatzmöglichkeiten von Fachleuten für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie sind äußerst vielseitig und reichen von dem Service eines Restaurants, über Hotels, Kurbetriebe oder bis hin zu einem Kreuzfahrtschiff. Durch die Ausbildung erwerben diese Fachleute zudem die idealen Voraussetzungen, um die selbständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes zu übernehmen.

Ausbildungsinhalte:

- Gäste empfangen und verabschieden, Reservierungen entgegennehmen, souverän mit Reklamationen umgehen –
- Du lernst, worauf es beim Erscheinungsbild ankommt, wie Du Speisen und Getränke anbietest und Gäste auf Wunsch berätst. Denn Du bist für das Wohl Deiner Gäste verantwortlich.
- Ob einen kunstvollen Latte Macchiato, eine selbstgemachte Limonade oder auch ein Cocktail – wir zeigen Dir, wie Du verschiedene heiße und kalte Getränke selbst herstellst und servierst.
- In der Küche lernst Du außerdem die Speisen- Zubereitung kennen und wie Du diese ansprechend präsentierst.
- Im Lager lernst Du unser Warenwirtschaftssystem kennen. Hier kommen alle Waren an, werden auf Qualität geprüft, entsprechend sortiert sowie gelagert und der Kontakt mit den Lieferanten gehalten.
- Wir zeigen Dir, wie Du den Warenbedarf planst, Bestellungen tätigst, Preise kalkulierst und Abrechnungen tätigst.
- Wir geben Dir Einblicke in Marketing und Vertrieb, zeigen Dir, welche Werbemittel es gibt, wie man sie einsetzt und wie man anlassbezogene Dekorationen in Szene bringt.

- Du lernst, wie Du Veranstaltungen, Tagungen und Banketts konzipierst, organisierst und durchführst.
- Und bei all dem wirst Du erlernen Mitarbeiter:innen anzuleiten und ganze Teams zu führen.

Ausbildungsvoraussetzungen:

- Liebe zum Service
- einen guten Real- oder Hauptschulabschluss
- gute Deutsch- und am besten auch Englischkenntnisse
- Spaß an der Teamarbeit
- ein gepflegtes und natürliches Auftreten
- Begeisterung, Flexibilität und Engagement

Du findest Dich in den o. g. Beschreibungen und Anforderungen wieder? Dann bewirb Dich bei uns auf die Ausbildung zum Fachmann/ zur Fachfrau für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie. Wir freuen uns auf Dich!

Wir bieten Dir:

- tariflichen Ausbildungslohn
- verbindliche Dienstplanung & Ausgleich von Mehrarbeitsstunden
- Zahlung einer jährlichen Erfolgsprämie & tariflichen Jahressonderzahlung
- kostenfreie Personalverpflegung
- kostenfreie Arbeitskleidung inkl. Reinigung
- Abwechslungsreicher Ausbildungsdurchlauf mit unterschiedlichen Stationen in den jeweiligen Servicebereichen sowie Zentrallager & Einkauf, Küche, Marketing, Stewarding und Eventmanagement
- Ansprechpartner:in während der Ausbildung
- nach guter Ausbildung besteht die Möglichkeit der Übernahme
- einen Ausbildungsbetrieb in guter und fußläufiger Anbindung zum öffentlichen Nahverkehr (U2, U6, Bus)

Dauer der Ausbildung:

- 3 Jahre
- Beginn jährlich im September

Berufsschule

- Brillat-Savarin-Schule
Buschallee 23 a, 13088 Berlin
Telefon: +49 30 914266-0
Telefax: +49 30 914266-220
E-Mail: sekretariat@osz-gastgewerbe.de