

Karriere mit Lehre

Gastronomiefachmann/-frau

Kochen ist deine Leidenschaft? Dir macht der direkte Kontakt mit Menschen Spaß? Dann bietet sich für dich die Lehre „Gastronomiefachmann/-frau“ an. Diese ist besonders abwechslungsreich und vielseitig. Die Ausbildung kombiniert kreatives Kochen und die direkte Kommunikation mit den Gästen im Servicebereich. Im In- und Ausland warten viele spannende Einsatzmöglichkeiten auf dich. Gastronomiefachleute sind als Top-Kräfte international sehr gefragt.

Welche Tätigkeiten fallen in den Fachbereich der Gastronomiefachleute?

Gastronomiefachleute 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 Abrech-

nungen. Im gesamten Berufsfeld des Tourismus ist Teamwork angesagt. Je nach Art und Größe des Betriebes (Gaststätte, Restaurant, Café, Bar, Hotel, Catering-Unternehmen) arbeiten Gastronomiefachleute mit Fach- und Hilfskräften der Gastronomie (z. B. Restaurantfachleuten, Köche/Köchinnen, Hotel- und Gastgewerbeassistent:innen) zusammen.

Welche Eigenschaften sind für Gastronomiefachleute besonders günstig?

- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Zahlenverständnis und Kalkulation
- Kontaktfreude und Freundlichkeit
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Organisationstalent
- Hygienebewusstsein

Wie lange dauert die Lehrzeit?

4 Jahre

Wie oft besucht man während der Lehrzeit die Berufsschule?

Blockunterricht, ca. 10 Wochen pro Lehrjahr.

Berufsschule

Berufsschule für Gastgewerbe
Längenfeldgasse 13-15 | 1120 Wien
T 01/599 16-95353 | W www.bsgg.at



Tipp: Eine gute Fundgrube für weitere Informationen ist die Website wien.bic.at. Hier findet man zu allen Lehrberufen und natürlich auch zum Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau weiterführende Informationen, wie z. B. eine aktuelle Lehrstellenbörse (wko.at/lehrstellen), eine Lehrbetriebsübersicht (lehrbetriebsuebersicht.wko.at) etc.

Welche Aufstiegschancen haben Gastronomiefachleute nach der Lehre?

Je nach Größe des Betriebes und eigenem Engagement gibt es unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten wie zum Beispiel

- Jungkoch/-köchin
- Demichef (Koch/Köchin mit beschränkter Weisungsbefugnis)
- Chef de partie (Koch/Köchin verantwortlich für einen bestimmten Küchenposten)
- Souschef (stellvertretende:r Küchenchef:in)
- Chef de cuisine (Küchenchef:in)
- Chef de rang (Kellner:in für einen bestimmten Serviceposten)
- Maitre d'Hotel (Empfangschef:in/ Restaurantleiter:in)
- Chef de Service (Serviceleiter:in)
- Oberkellner:in
- Geschäftsführer:in
- oder werde dein eigener Chef

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten und Spezialisierungen gibt es nach der Lehre als Gastronomiefachmann/-frau?

- Aufbaulehrgang mit Reife- und Diplomprüfung (z. B. Gastgewerbefachschule, 1010 Wien)
- Berufsreifeprüfung
- Div. Fortbildungskurse im In- und Ausland (z. B. WIFI, BFI, Culinary Institute of America) für Spezialisierungen wie zum Molekularkoch/-köchin, Plant Based Chef & Nutritionist, Pâtissier/Pâtissière, Sommelier/Sommelière (Weinservice), Foodstylist:in/-blogger:in, Saucier (Saucen),...

Wo kann man sich genauer über den Lehrberuf informieren?

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4104 | [W wko.at/wien/tourismus](http://W.wko.at/wien/tourismus)



Fachgruppe Wien der Gastronomie
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4206 | wko.at/wien/gastronomie

Berufsinformationszentrum der Wiener Wirtschaft
Währinger Gürtel 97 | 1180 Wien
T 01/514 50-6528 | [W www.biwi.at](http://W.www.biwi.at)

