



Landesberufsschule für das
Hotel- und Gaststättengewerbe

Gastro



www.hoga-vs.de

FACHMANN/-FRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

3-jährige Ausbildung



Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie haben das Wohlergehen ihrer Gäste im Blick. Sie haben die Gastgeber-Rolle im Restaurant, an der Bar und bei den unterschiedlichsten Arten von Veranstaltungen. Sie beherrschen alle Abläufe, vom saison- und anlassbezogenen Vorbereiten der Räume über das Beraten der Gäste und das fachgerechte Servieren von Getränken, Speisen und Menüs bis zur Rechnungserstellung. Auch bei der Organisation und Durchführung von Tagungen, Banketts und Feiern behalten sie stets den Durchblick.

Voraussetzungen: Offenheit, Freundlichkeit, Arbeiten im Team, stets den Überblick behalten, Kommunikations-, Organisations- und Verkaufstalent, wirtschaftliches Denken, gerne Fremdsprachen

FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

Schwerpunkt Restaurantservice

2-jährige Ausbildung



Fachkräfte für Gastronomie beherrschen die Grundlagen des Gastronomie-Einmaleins: Sie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und Speisen und kassieren. Sie sind Gesicht und Stimme ihres Betriebes gegenüber dem Gast. Ihre Aufgabe ist es, das Gasterlebnis zu gestalten, freundliche und fachkundige Berater, Verkäufer und Kümmerer zu sein. Dafür lernen sie auch in der Küche die Grundlagen über Lebensmittel und ihre Verwendung in der Gastronomie sowie alles Wichtige zur Gestaltung und Pflege von Gasträumen.

Im **Schwerpunkt Restaurantservice** liegt der Fokus auf dem Bedienen von Gästen am Tisch und auf der Kommunikation mit den Gästen.

Voraussetzungen: Offenheit, Freundlichkeit, Arbeiten im Team, Kommunikations-, Organisations- und Verkaufstalent, gerne Fremdsprachen