

UNSERE BENEFITS FÜR DICH

- **Attraktive Vergütung** sowie **Sonderzahlungen**
- Optimale **Work-Life-Balance**
- **Sicherer Arbeitgeber** mit guten Übernahmechancen
- Weitere **Mitarbeitervergünstigungen**



Fachkraft (m/w/d) für Gastronomie

im Unternehmensverbund der Westeifel Werke

KONTAKT:



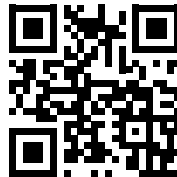
Herr Metzger

Bitburger Str. 21, 54673 Neuerburg

Telefon (0 65 64) 96 09 12

bewerbung@westeifel-werke.de

www.euvea.de



Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wird auf eine geschlechtsspezifische Differenzierung, wie z. B. Auszubildende, verzichtet.*



ALLGEMEINES ZIEL

In dieser dualen Ausbildung lernt man im Betrieb alles, was im Arbeitsalltag als Fachkraft für Gastronomie anfällt.

Je nach **persönlicher Auswahl** sind dies

unterschiedliche Schwerpunkte.

In der Berufsschule lernen die Auszubildenden in der Theorie beispielsweise **Zubereitungsmethoden von Speisen, Fachbegriffe, Hygienemaßnahmen und zahlreiche Gesetze.** Letztere sind im Gastgewerbe besonders wichtig, da im Rahmen von Gaststättengesetz, Jugendschutzgesetz und Infektionsschutzgesetz einige Dinge zu beachten sind.

Das Gastgewerbe besteht aus zwei Hauptparten:

Kost und Logis. Kost, also Essen, steht für alles, was mit Essen und Gästen zu tun hat, wie die **Arbeit in Restaurants, Cafés, Bars, Kantinen oder Aufgaben im Catering.** In diesem Bereich sind gut ausgebildete Fachkräfte wichtig, schließlich sollen die Gäste sich beim Essen und Trinken wohlfühlen und am Ende vom guten Service begeistert sein.

AUSBILDUNGSVORAUSSETZUNG

Aufnahmevoraussetzung für diese Ausbildung ist **mindestens der Sekundarabschluss I.**

AUSBILDUNG

Berufsschule: Gerolstein, 1-2 Tage pro Woche

Probezeit: 4 Monate

Ausbildungszeit: 3 Jahre

DAS WIRST DU BEI UNS LERNEN

Restaurantservice:

- Räumlichkeiten herrichten
- Reservierungen bearbeiten
- Speisen und Gerichte servieren und ausheben

Service und Wirtschaftsdienst:

- Reinigung & Pflege der Räumlichkeiten
- Reinigung & Pflege der Gebrauchsgegenstände

Reflexion der Rolle als Gastgeber oder Gastgeberin:

- Reflexion
- Kommunikation
- Gäste beraten

ALLGEMEINE AUFGABEN

Bei der Ausbildung Fachkraft für Gastronomie sind die Aufgaben, **Gäste begrüßen und zu beraten, Getränke und Speisen zu servieren,** Heiß- und Kaltgetränke zuzubereiten, zu kassieren **sowie das Herrichten von Gasträumen.**

ANFORDERUNGEN

Kommunikationsfreude, Belastbarkeit, **ein freundliches Auftreten,** gute Umgangsformen, **Offenheit, Sorgfalt und logisches Denken.** Gute Noten in Mathematik und Fremdsprachen sind ebenso wichtig.