


AUSBILDUNG · GASTGEBER/IN MIT HERZ

Fachkraft für Gastronomie

Du magst es, wenn sich andere bei dir wohlfühlen? Dann kann die Ausbildung zur Fachkraft für Gastronomie gut zu dir passen. Früher hieß der Beruf Fachkraft im Gastgewerbe. Du arbeitest in Restaurants, Cafés, Bars, Kantinen, bei Cateringfirmen oder in Hotels mit Gastronomiebereich. Du empfängst Gäste, nimmst Bestellungen auf und servierst Speisen und Getränke. In der Küche bereitest du einfache Gerichte zu. Dafür brauchst du Freude am Kontakt mit Menschen und ein gutes Gedächtnis. Hier erfährst du, was du als Fachkraft für Gastronomie machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.

Neu seit 2022: Die Ausbildungsordnung wurde modernisiert. Aus der Fachkraft im Gastgewerbe wurde die Fachkraft für Gastronomie. Du lernst jetzt in einem der Schwerpunkte Restaurantservice oder Systemgastronomie.


2 Jahre

Dauer


**dual,
Gastronomie,
Hotel, Tourismus**
Ausbildung

950 € bis 1.200 €

1. Jahr


keine Vorgabe

Schulabschluss


B2

Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?
Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilen sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)		18 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)		11 %
Abitur / Fachabitur		10 %

Wie gut muss mein Deutsch sein?
B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

DER BERUF IM WANDEL DER ZEIT
Wie hieß der Beruf früher?

Du hörst im Betrieb noch einen älteren Namen? Gemeint ist meist dieser Beruf. Der Name hat sich mehrmals geändert. Seit 2022 heißt er so wie heute.

1980 bis 1998

Fachgehilfe/ -gehilfin im Gastgewerbe

1998 bis 2022

Fachkraft im Gastgewerbe

seit 2022
Fachkraft für Gastronomie

Berufsamen seit Gründung der Bundesrepublik 1949.

Was macht eine Fachkraft für Gastronomie?

Du hast viel Kontakt mit Gästen, arbeitest mit Lebensmitteln und Getränken und behältst viele Abläufe im Blick. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Service

Du empfangst Gäste, nimmst Bestellungen auf und servierst Speisen und Getränke. Du informierst über das Angebot und gehst auf Wünsche ein.

Küche

Du bereitest einfache Gerichte nach Rezeptur zu, garnierst kalte Platten und richtest das Frühstücksbüfett an.

Lager

Du nimmst Lieferungen an, prüfst Gewicht, Menge und Schäden und kontrollierst die Lagerbestände. Du prüfst auch, ob Lebensmittel noch verwendet werden können.

Reklamationen

Gibt es eine Beschwerde, suchst du gemeinsam mit deinem Team nach einer Lösung.

Bar und Theke

Du schenkst an der Bar Getränke aus oder verkaufst Speisen an der Theke.

Tische und Büfetts

Du dekorierst Tische passend zu Anlass und Saison und baust Büfetts auf.

Kasse

Du leitest Bestellungen ein und bearbeitest Zahlungen.

Sauberkeit

Du reinigst und pflegst Gasträume und hältst die Hygieneregeln ein.

Wo arbeitest du als Fachkraft für Gastronomie?

Du arbeitest in Cafés, Restaurants und Restaurantketten, Bars, Kantinen, bei Cateringfirmen oder in Hotels mit Gastronomiebereich. Dein Arbeitsplatz wechselt: Gastraum, Küche, Büfett, Lager und Empfang. Im Sommer bist du vielleicht auch im Biergarten oder Gartenlokal im Einsatz.

Gäste kommen vor allem dann, wenn andere frei haben. Deshalb arbeitest du auch am Wochenende, an Feiertagen und nachts. Oft trägst du einheitliche Arbeitskleidung.

Wie läuft die Ausbildung zur Fachkraft für Gastronomie ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Die Ausbildung dauert 2 Jahre und ist dual. Du lernst in einem gastronomischen Betrieb und in der Berufsschule. Die Berufsschule besuchst du an 1 oder 2 Tagen pro Woche oder im Blockunterricht. Kann dein Betrieb nicht alle Inhalte vermitteln, lernst du Teile in einer überbetrieblichen Ausbildungsstätte.

Die zwei Schwerpunkte:

Restaurantservice

Reservierungen annehmen und bearbeiten, Gasträume passend zu Anlass, Saison und Thema herrichten

Das lernst du unter anderem:

Gäste betreuen

Gäste empfangen, beraten und dabei individuelle und kulturelle Bedürfnisse beachten

Systemgastronomie

Produkte verkaufsfördernd präsentieren, Bestellungen zum Mitnehmen, für den Außer-Haus-Verkauf oder die Lieferung vorbereiten und verpacken

Service

Speisen und Getränke servieren

Küche

Lebensmittel prüfen und einfache Speisen nach Rezeptur zubereiten und anrichten

Geräte und Maschinen

wirtschaftlich und nachhaltig einsetzen und reinigen

Reklamationen

Lösungen aufzeigen und im Team handeln

In der Berufsschule arbeitest du in Lernfeldern wie „In der Küche arbeiten“ oder „Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren“. Dazu kommt Wirtschafts- und Sozialkunde.

Weil du mit Lebensmitteln arbeitest, brauchst du eine Belehrung und eine Bescheinigung vom Gesundheitsamt.

Warenwirtschaft

Lieferungen annehmen, prüfen, dokumentieren und richtig lagern

Zahlungen

Bestellungen einleiten und Zahlungsvorgänge bearbeiten

Rund um den Betrieb

Umweltschutz, digitale Arbeitswelt sowie deine Rechte und Pflichten in der Ausbildung

Welche Voraussetzungen brauchst du als Fachkraft für Gastronomie?

Was solltest du mitbringen?

- Rechtlich ist kein bestimmter Schulabschluss vorgeschrieben. Die Azubis starten mit ganz unterschiedlichen Abschlüssen.
- Kontaktfreude und Lust auf Service
- ein gutes Gedächtnis, zum Beispiel für Bestellungen ohne Notizblock
- Sicherheit im Rechnen, etwa für die Gästerechnung
- Organisationstalent und Sorgfalt
- eine gute körperliche Verfassung, denn du bist viel auf den Beinen
- Interesse an Mathematik, Deutsch, Englisch und Hauswirtschaftslehre

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	950 € bis 1.200 €
2. Ausbildungsjahr	1.050 € bis 1.350 €

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

Passt die Ausbildung zur Fachkraft für Gastronomie zu dir?

Du bist gern Gastgeber/in und magst Abwechslung? Dann solltest du dir diesen Beruf genauer anschauen. Das spricht für die Ausbildung:

Menschen im Mittelpunkt

Du betreust und berätst Gäste und sorgst für einen schönen Aufenthalt.

Abwechslung

Service, Küche, Bar und Büfett. Dein Arbeitstag sieht selten gleich aus.

Schneller Einstieg

Nach 2 Jahren bist du fertig. Wenn du willst, hängst du ein Jahr für den nächsten Abschluss an.

Ausland

Teile der Ausbildung kannst du im Ausland machen, zum Beispiel mit der Zusatzqualifikation Europaassistent/in.



VOM HOBBY ZUM BERUF

Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Fachkraft für Gastronomie?

Was du als Fachkraft für Gastronomie jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer beim Vereinsfest Waffeln verkauft, für Freund/innen ein Dinner mit schön gedecktem Tisch zaubert oder im Nebenjob im Café bedient, zeigt Betrieben Kontaktfreude und Organisationstalent. Wer sich dabei Bestellungen ohne Zettel merkt und das Wechselgeld im Kopf rechnet, beweist ein gutes Gedächtnis und Zahlengefühl. Wenn dich größere Events reizen, schau dir **Fachmann/frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie** an. Für Arbeit im Hotel passt **Hotelfachmann/frau**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern ...

- ✓ beim Vereinsfest Waffeln oder Kuchen verkauft
Kontaktfreude
- ✓ für Freund/innen kochst und den Tisch deckst
Gastfreundschaft
- ✓ im Nebenjob im Café oder Eiscafé bedienst
Belastbarkeit
- ✓ Bestellungen und Namen gut im Kopf behältst
Gedächtnis
- ✓ an der Kasse beim Schulfest Wechselgeld rechnest
Zahlengefühl

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

Wo findest du Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe?

WIE HÄUFIG?

rund 320

Betriebe bilden aus

Platz 68 von 340 Berufen.

PLAN B IM SELBEN BETRIEB

Fast jeder 2. Betrieb

bildet auch Koch/Köchin aus.

Jeder 3. bildet auch Kaufmann/frau für Hotelmanagement aus.

WO?

Bayern		60
Baden-Württemberg		50
Niedersachsen		40

Die meisten Betriebe: Berlin, Hamburg, Landkreis Vorpommern-Greifswald

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?



Scannen und Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe finden.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Die Ausbildung ist eine solide Basis für deinen Weg in der Gastronomie. Hier kannst du arbeiten:

- in Restaurants, Cafés und Bars
- in Kantinen und bei Cateringfirmen
- in Hotels mit Gastronomiebereich
- in Kurheimen
- selbstständig: mit einem eigenen Gastronomiebetrieb

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

Ausbildung fortsetzen

Nach bestandener Prüfung kannst du ein Jahr dranhängen und Fachmann/frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder Fachmann/frau für Systemgastronomie werden.

Anpassungsweiterbildung

Du hältst dein Wissen aktuell, von Küchenwesen bis Restaurantservice.

Studium

Mit Hochschulzugangsberechtigung kannst du studieren, zum Beispiel Hotelmanagement.

Zusatzqualifikation

Mit mittlerem Bildungsabschluss kannst du schon in der Ausbildung Europaassistent/in werden. Dazu gehören zusätzlicher Unterricht und ein Praktikum im Ausland.

Restaurantmeister/in

Mit dieser Aufstiegsweiterbildung kannst du Führungsaufgaben übernehmen.

KURZ GESAGT

Fazit: Gastfreundschaft als Beruf

Als Fachkraft für Gastronomie sorgst du dafür, dass sich Gäste wohlfühlen. Du lernst Service, Küche und Lager kennen und wählst den Schwerpunkt Restaurantservice oder Systemgastronomie. Früher hieß der Beruf Fachkraft im Gastgewerbe. Die Ausbildung dauert 2 Jahre und ist dual. Danach kannst du direkt arbeiten oder die Ausbildung um ein Jahr fortsetzen.

Lust auf Gäste? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Gastronomie, Hotel, Tourismus.



Heiko Wohlgemuth

Gründer von karrieremag.de

„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben.“



Betriebe in deiner Nähe

Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.

dein-ausbildungsplatz.de



Das ganze Profil online

Mit verwandten Berufen und Bewerbungstipps.

karrieremag.de

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de