


AUSBILDUNG · GASTGEBER/IN MIT ORGANISATIONSTALENT

Gastronomische/r Assistent/in

Du behältst den Überblick, auch wenn alle Tische voll sind? Dann könnte die Ausbildung zum/zur Gastronomischen Assistent/in zu dir passen. Du unterstützt Führungskräfte und das ganze Team in Restaurants, Hotels, Cafés oder beim Catering. Du kümmerst dich um Gäste, planst Abläufe und hilfst in der Verwaltung. So stimmt der Service und die Gäste gehen zufrieden nach Hause. Dafür brauchst du Organisationstalent, Kommunikationsstärke und einen kühlen Kopf. Hier erfährst du, was du als Gastronomische/r Assistent/in machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.


2 Jahre

Dauer


**schulisch,
Gastronomie,
Hotel, Tourismus**
Ausbildung

keine Vergütung

1. Jahr


i. d. R. MSA

Schulabschluss


B2

Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?
Wie gut muss mein Deutsch sein?
B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

Was macht ein/e Gastronomische/r Assistent/in?

Du hast direkten Kontakt zu Gästen, koordinierst Abläufe und achtest auf Details. Du bist Gastgeber/in, Organisator/in und Problemlöser/in zugleich. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?
Gäste betreuen

Du nimmst Reservierungen an, empfangst Gäste, nimmst Bestellungen auf und servierst Speisen und Getränke.

Team unterstützen

Du nimmst Lieferungen an, lagerst Waren, bereitest Zutaten vor und hilfst beim Spülen, wenn es nötig ist.

Gastraum vorbereiten

Du deckst Tische ein, polierst Gläser und dekorierst.

Organisation und Verwaltung

Du hilfst bei Schichtplänen, rechnest die Kasse ab, unterstützt bei der Inventur und bearbeitest Rechnungen und Lieferantenpost.

Qualität und Hygiene

Du achtest auf Qualitätsstandards und Hygienevorschriften und kontrollierst Räume und Geräte.

Neue Kolleg/innen einarbeiten

Du hilfst bei der Einarbeitung und leitest kleinere Teams an.

Beschwerden lösen

Du nimmst Reklamationen freundlich an und findest Lösungen.

Events und Marketing

Je nach Betrieb planst du Veranstaltungen mit und unterstützt Marketingaktionen.

Wo arbeitest du als Gastronomische/r Assistent/in?

Dein Arbeitsplatz wechselt: Service, Rezeption, Büro, Küche oder Lager. Du bist viel in Bewegung, hast direkten Kontakt zu Gästen und hältst das Team zusammen.

Wie läuft die Ausbildung zum/zur Gastronomischen Assistent/in ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung ist schulisch. Sie findet meist an Berufsfachschulen oder Hotelfachschulen statt und dauert meist 2 bis 3 Jahre. Sie ist praxisnah. Neben dem Unterricht in Gastronomie, Hotelmanagement, Betriebswirtschaft und Recht gibt es praktische Übungen und längere Praktika in verschiedenen Betrieben.

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Das lernst du unter anderem:

Service

Servicearten, Tischkultur, Speisen- und Getränkekunde mit Weinen, Spirituosen und Kaffeespezialitäten

Betriebswirtschaft

Kostenrechnung, Warenwirtschaft, Lagerhaltung, Inventur und Preiskalkulation

Personal und Organisation

Personalplanung, Arbeitszeiterfassung und Teambildung

Marketing und Verkauf

Verkaufsförderung und Präsentation von Angeboten

Fremdsprachen

oft vor allem Englisch für internationale Gäste

Hotelmanagement

Abläufe von der Rezeption über Housekeeping bis zum Veranstaltungsmanagement

Hygiene

Hygiene- und Lebensmittelvorschriften nach HACCP

Kommunikation

Umgang mit Gästen, Beschwerdemanagement und interkulturelle Kommunikation

Recht

Jugendschutz und Gaststättenrecht

Welche Voraussetzungen brauchst du als Gastronomische/r Assistent/in?

Was solltest du mitbringen?

- einen mittleren Schulabschluss
- Serviceorientierung und Freude am Umgang mit Menschen
- Kommunikationsstärke und gute Umgangsformen
- Organisationstalent und Zuverlässigkeit
- Belastbarkeit, auch bei vollem Haus
- Flexibilität bei Arbeitszeiten am Abend, am Wochenende und an Feiertagen
- Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- ein gepflegtes Erscheinungsbild und Ausdauer
- Interesse an Lebensmitteln und Getränken

Was verdienst du in der Ausbildung?

Gibt es eine Ausbildungsvergütung?

Da die Ausbildung schulisch ist, gibt es in der Regel keine Ausbildungsvergütung.

Passt die Ausbildung zum/zur Gastronomischen Assistent/in zu dir?

Du bist gern Gastgeber/in und bleibst auch im Trubel entspannt? Das spricht für die Ausbildung:

Menschen im Mittelpunkt

Du sorgst dafür, dass Gäste sich wohlfühlen.

Abwechslung

Service, Organisation und Verwaltung wechseln sich ab.

Belastbarkeit zahlt sich aus

In hektischen Momenten behältst du den Überblick.

Weiterentwicklung

In der Gastronomie kannst du viele Bereiche kennenlernen und dich weiterbilden.

VOM HOBBY ZUM BERUF



Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Gastronomische/r Assistent/in?

Was du als Gastronomische/r Assistent/in jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer beim Vereinsfest den Getränkestand schmeißt, im Café kellnert oder Geburtstagsfeiern für Freund/innen plant, zeigt Restaurants Organisationstalent und echte Gastfreundschaft. Wer dazu als Trainer/in eine Jugendmannschaft anleitet, beweist, dass du ein Team zusammenhältst, auch wenn das Haus voll ist. Genau das suchen Betriebe. Wenn dich Service und Küche im Alltag reizen, schau dir **Fachkraft für Gastronomie** an. Für Arbeit im Hotel passt **Hotelfachmann/frau**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern ...

- ✓ beim Vereinsfest den Getränkestand organisierst

Organisation

- ✓ im Café oder Restaurant kellnerst

Kundenorientierung

- ✓ Partys und Geburtstage für andere planst

Gastfreundschaft

- ✓ als Co-Trainer/in eine Jugendmannschaft anleitest

Verantwortung

- ✓ auch bei viel Trubel freundlich bleibst

Belastbarkeit

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

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Die Ausbildung ist ein Sprungbrett in eine vielseitige Branche. Gastronomie und Hotellerie suchen Fachkräfte, die im Service und in der Organisation überzeugen. Hier kannst du arbeiten:

- in Restaurants, Cafés und Bars
- in Hotels an der Rezeption, im Service oder im Management
- bei Catering-Unternehmen und Eventagenturen
- in Kantinen und Mensen
- auf Kreuzfahrtschiffen
- in der Systemgastronomie
- als Selbstständige/r, etwa mit eigenem Café oder Cateringservice

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

- Hotelfachmann/-frau oder Restaurantfachmann/-frau: eine anschließende Ausbildung, die verkürzt möglich ist
- Sommelier/ière oder Barista: Du wirst Profi für Wein oder Kaffee.
- Barmixer/in: Du mixt Cocktails und Mixgetränke.
- Küchenmeister/in oder Hotelmeister/in: für Küchenleitung oder Hotelmanagement
- Fachwirt/in im Gastgewerbe oder Hotelbetriebswirt/in: für Leitungsaufgaben im mittleren Management
- Ausbilder/in: Du gibst dein Wissen weiter.
- Studium: mit Hochschulzugangsberechtigung etwa Hotelmanagement, Tourismusmanagement, BWL mit Schwerpunkt Gastronomie oder Ernährungswissenschaften

KURZ GESAGT

Fazit: Service mit Überblick

Als Gastronomische/r Assistent/in verbindest du guten Service, Organisationstalent und Kommunikationsstärke. Du verwöhnst Gäste und sorgst hinter den Kulissen für reibungslose Abläufe. Die Ausbildung ist schulisch und dauert meist 2 bis 3 Jahre. Danach stehen dir Hotels, Restaurants und viele Weiterbildungen offen.

Neugierig geworden? Informiere dich bei Berufsfachschulen und Hotelfachschulen in deiner Region über Plätze und Bewerbungsfristen.

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