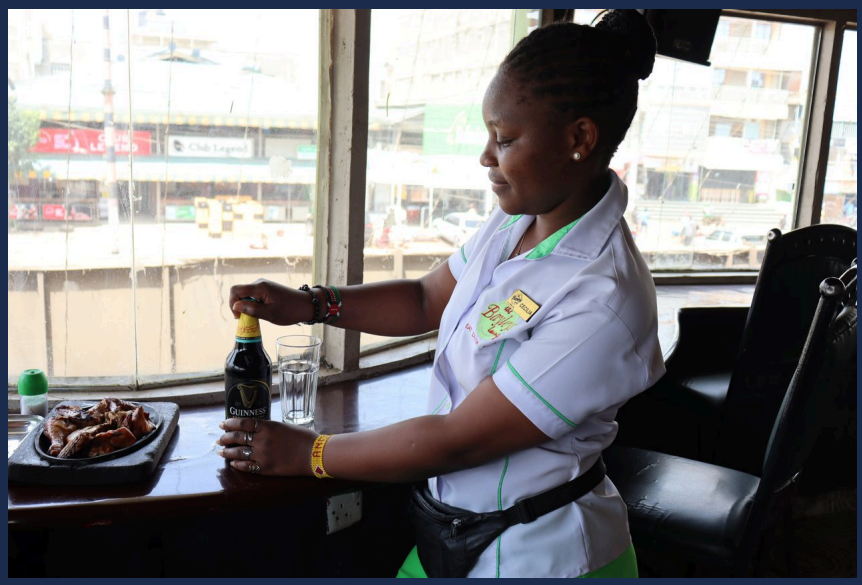
AZUFA
AZUBIS & FACHKRÄFTE AUS AFRIKA

Berufsausbildung in Deutschland

Fachkraft für Gastronomie

Sie empfangen Gäste, servieren Speisen und Getränke und bereiten einfache Gerichte zu: eine bezahlte Ausbildung von 2 Jahren, wahlweise im Restaurantservice oder in der Systemgastronomie.



VORAUSSETZUNG	DAUER	DEUTSCH	VERGÜTUNG
Abitur	**2 Jahre**	**B2**	**1.114 bis 1.224 €**
erforderlich	24 Monate	geforderte Sprachstufe	brutto / Monat, Richtwert

Ihr Weg beginnt auf azufa.de.

azufa.de

azufa.de/kontakt/bewerber/

Steckbrief auf azufa.de ansehen

DER BERUF IN 30 SEKUNDEN

Was Fachkräfte für Gastronomie tun

Fachkräfte für Gastronomie sind das Gesicht des Restaurants: Sie empfangen und beraten Gäste, servieren Speisen und Getränke, kassieren und achten auf Sauberkeit und Lagerbestand.

Empfangen und servieren

Gäste begrüßen, Bestellungen aufnehmen, Speisen und Getränke servieren und warme oder kalte Getränke zubereiten.

Zubereiten

Waren annehmen und lagern, einfache Gerichte nach Rezept zubereiten, den Gastraum reinigen und eindecken.

Kassieren und verkaufen

Rechnungen erstellen, kassieren, Reklamationen bearbeiten und Spezialitäten des Hauses anbieten.

Dieser Beruf passt zu Ihnen, wenn …

- ✓ Sie den Kontakt mit Gästen und den Service mögen
- ✓ Sie ein gutes Gedächtnis haben und sicher rechnen
- ✓ Sie am Wochenende und an Feiertagen arbeiten möchten
- ✓ Sie bei vollem Haus ruhig und organisiert bleiben

Weniger geeignet, wenn …

- – Sie langes Stehen und Gehen schwer ertragen
- – Sie versetzte Arbeitszeiten am Abend und am Wochenende ablehnen
- – Sie Lärm und das Tempo der Stoßzeiten nicht mögen

EIN TYPISCHER ARBEITSTAG

09:00 **Warenannahme** : Lieferungen nach Gewicht, Menge und sichtbaren Schäden prüfen und dann im Lager verstauen.

10:30 **Gastraum vorbereiten** : Reinigen, Tische eindecken und den Raum passend zu Anlass und Jahreszeit dekorieren.

11:30 **Mittagsservice** : Gäste empfangen, Bestellungen aufnehmen sowie Speisen und Getränke servieren.

14:00 **Küche oder Produktion** : Einfache Gerichte nach Rezept zubereiten und dabei die Hygieneregeln einhalten.

16:00 **Kassieren und Reklamation** : Rechnung erstellen, kassieren und die Beschwerde eines Gastes höflich bearbeiten.

17:30 **Reinigung und Bestandskontrolle** : Geräte reinigen, den Gastraum aufräumen und vor Betriebsschluss die Bestände prüfen.

Service von Speisen und Getränken | Empfang und Beratung von Gästen | Warenannahme und Lagerung | Einfache Gerichte nach Rezept | Kassieren und Abrechnen | Hygiene und Sauberkeit | Kontaktfreude | Gedächtnis und Rechnen | Organisation | Ausdauer | Teamgeist

DIE AUSBILDUNG

So läuft die Ausbildung ab

In Deutschland lernen Sie, indem Sie arbeiten: Das ist das „duale System“. Sie sind gleichzeitig Beschäftigte oder Beschäftigter eines Betriebs und Schülerin oder Schüler einer Berufsschule.

3 bis 4 Tage pro Woche im Betrieb	1 bis 2 Tage Schule

1. Jahr

Die Grundlagen des Berufs

- Empfang, Service, Küche
- Waren und Lagerung
- Zwischenprüfung

2. Jahr

Spezialisierung und Verkauf

- Wahl: Restaurant oder Systemgastronomie
- Verkaufsaktionen
- Abschlussprüfung

Prüfungen und Abschluss

Die Zwischenprüfung bezieht sich auf die ersten 12 Monate. Die Abschlussprüfung vor der Industrie- und Handelskammer (IHK) umfasst Produktion und Service, Gästeerlebnis und Verkauf sowie Wirtschafts- und Sozialkunde. Sie erhalten das Abschlusszeugnis der IHK.

VERGÜTUNG WÄHREND DER AUSBILDUNG



Durchschnittswerte pro Monat brutto (Quelle: ausbildung.de); sie variieren je nach Region, Branche und Tarifvertrag.

Was Sie für die Bewerbung brauchen

- ✓ Verlangt wird das Abitur oder ein gleichwertiger Abschluss.
- ✓ Verlangt wird das Niveau B2. Ein guter Fachwortschatz im Beruf ist ein echter Vorteil.
- ✓ Laut BERUFENET wird eine gute körperliche Verfassung verlangt: Die Arbeit erfolgt im Gehen und Stehen, mit dem Tragen von Tabletts. Wochenend-, Feiertags- und Nachtarbeit sind möglich.

Vorzubereitende Unterlagen

- ✓ Lebenslauf und Motivationsschreiben auf Deutsch
- ✓ Übersetzte Abiturzeugnisse und Abschlusszeugnis
- ✓ Nachweis über Deutschkenntnisse B2

NACH DER AUSBILDUNG

Wohin der Weg führen kann

SOFORT

Qualifizierte Servicekraft

Arbeit in Restaurants, Kantinen, Hotels mit Gastronomie oder Kureinrichtungen.

MIT ERFAHRUNG

Ein drittes Ausbildungsjahr

Ein weiteres Jahr zur Fachfrau oder zum Fachmann für Restaurants oder Systemgastronomie anschließen.

LANGFRISTIG

Restaurantmeister oder Studium

Den Restaurantmeister ablegen, sich selbstständig machen oder Hotelmanagement studieren.

IHR WEG MIT AZUFA

In vier Schritten zu Ihrer Bewerbung

1

Profil anlegen

Legen Sie auf azufa.de Ihr Bewerberprofil an und prüfen Sie die Voraussetzungen für diesen Beruf.

2

Unterlagen vorbereiten

Halten Sie Lebenslauf, Zeugnisse und Nachweis Ihrer Deutschkenntnisse bereit und verwalten Sie sie in Ihrem Konto.

3

Auf Angebote bewerben

Bewerben Sie sich mit Ihrem Profil auf aktuelle Ausbildungsangebote. Die Betriebe entscheiden über Ihre Bewerbung.

4

Bewerbungen verfolgen

Den Stand Ihrer Bewerbungen sehen Sie jederzeit in Ihrem Konto auf azufa.de.

AZUFA – Azubis & Fachkräfte aus Afrika

AZUFA ist die Plattform für Auszubildende und Fachkräfte aus Afrika, die in Deutschland arbeiten und lernen möchten, und für Betriebe, die Auszubildende suchen.

FRAGEN UND ANTWORTEN

Häufige Fragen

Werde ich während der Ausbildung bezahlt?

Ja. Eine Ausbildungsvergütung ist im Ausbildungsvertrag vorgesehen. Die Höhe hängt von Betrieb, Region und Tarifvertrag ab.

Wie lange dauert die Ausbildung?

24 Monate, also 2 Jahre.

Welches Deutschniveau ist nötig?

Verlangt wird in der Regel B2 (geforderte Sprachstufe). Fragen Sie vor der Bewerbung nach den Anforderungen des Betriebs.

Wo finde ich weitere Informationen?

Auf azufa.de finden Sie die Steckbriefe aller Ausbildungsberufe und aktuelle Angebote. Bei Fragen nutzen Sie das Kontaktformular unter azufa.de/kontakt/bewerber/.

Wichtiger Hinweis

Diese Broschüre informiert über den Beruf und den Ablauf der Ausbildung. Sie ist kein Angebot und keine Zusage: Ob ein Ausbildungsvertrag zustande kommt, entscheidet der jeweilige Betrieb; über Aufenthaltstitel entscheiden die zuständigen Behörden. Alle Angaben ohne Gewähr.

Kontakt

Website: **azufa.de** · Kontaktformular: **azufa.de/kontakt/bewerber/**

https://azufa.de/korridore/DE-AUSB-FACHKRAFT-FUR-GASTRONOMIE/