AZUFA
AZUBIS & FACHKRÄFTE AUS AFRIKA

Berufsausbildung in Deutschland

Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Sie beraten Gäste am Tisch, servieren Speisen und Getränke, arbeiten an der Bar und organisieren Bankette und Feiern: eine bezahlte Ausbildung von 3 Jahren in Gastronomie und Veranstaltungsbereich.



VORAUSSETZUNG	DAUER	DEUTSCH	VERGÜTUNG
Abitur	**3 Jahre**	**B2**	**1.099 bis 1.332 €**
erforderlich	36 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 Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie tun

Sie bilden die Verbindung zwischen Küche und Gast: Sie stellen Speisen und Weine vor, servieren sorgfältig, bereiten Veranstaltungen, Seminare und Bankette vor und leiten das Team an.

Beraten und servieren

Gäste empfangen, zu Speisen, Menüs und Getränken beraten und am Tisch servieren.

Bar und Getränke

Kaffee, Cocktails und Mixgetränke zubereiten, die Bar oder das Getränkebüfett betreuen.

Veranstaltungen organisieren

Empfänge, Seminare und Bankette konzipieren, organisieren und durchführen, bis hin zur Personalplanung.

Dieser Beruf passt zu Ihnen, wenn …

- ✓ Sie gern Gäste empfangen, beraten und bedienen
- ✓ Sie unter Druck organisiert und ruhig bleiben
- ✓ Sie lernen möchten, ein kleines Team anzuleiten
- ✓ Sie gern mehrere Sprachen mit Gästen sprechen

Weniger geeignet, wenn …

- – Sie Arbeit am Abend, am Wochenende und an Feiertagen ablehnen
- – Sie langes Stehen und Gehen schwer ertragen
- – Sie Lärm und das Gedränge voller Säle nicht mögen

EIN TYPISCHER ARBEITSTAG

10:00 **Gastraum vorbereiten** : Tische eindecken, den Service vorbereiten und die Reservierungen des Tages prüfen.

11:30 **Beratung am Tisch** : Die Speisekarte vorstellen, die Herkunft der Gerichte erklären und einen Wein oder ein Getränk empfehlen.

14:30 **Bankett vorbereiten** : Den Ablaufplan eines Empfangs erstellen und den Service im Saal vorbereiten.

17:00 **Arbeit an der Bar** : Einen Spezialkaffee und Mixgetränke nach Rezept zubereiten.

19:00 **Abendservice** : Am Tisch servieren, den Service mit der Küche abstimmen und eine Reklamation bearbeiten.

22:00 **Kasse und Tagesabschluss** : Kassieren, Rechnungen erstellen und dem nächsten Team die Informationen übergeben.

Beratung und Verkauf am Tisch · Service und Bankette · Bar und Mixgetränke · Veranstaltungsplanung · Reservierung und Kasse · Teamführung · Kontaktfreude · Organisation · Stressresistenz · Teamgeist · Verkaufsgeschick

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

- Empfang, Küche, Service
- Waren und Lagerung
- Pflege der Räume

2. Jahr

Service und Verkauf

- Service und Verkaufsaktionen
- Erster Prüfungsteil
- Bar und Kasse

3. Jahr

Veranstaltungen und Team

- Service am Tisch und Koordination
- Bankette und Veranstaltungen
- Anleitung von Kolleginnen und Kollegen

Prüfungen und Abschluss

Die Abschlussprüfung ist gestreckt (gestreckte Abschlussprüfung). Der erste Teil (Produktion und Service) findet im 4. Semester statt und zählt zu 25 % der Note. Der zweite Teil schließt die Ausbildung ab: Gästeerlebnis, Veranstaltungen und Service, Kommunikation, Wirtschafts- und Sozialkunde. Abschluss: Zeugnis der IHK (Abschlusszeugnis).

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. In Stoßzeiten sind die Räume laut und eng; gearbeitet wird auch am Wochenende, an Feiertagen und nachts.

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 Fachkraft

Arbeit in Restaurants, Hotels, Gasthöfen, Pensionen oder bei einem Caterer.

MIT ERFAHRUNG

Leitung von Service oder Bankett

Einen Bereich leiten, Personal einplanen und Veranstaltungen organisieren.

LANGFRISTIG

Betriebsleiter oder Studium

Die Fortbildung zum Betriebsleiter im Gastgewerbe absolvieren 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?

36 Monate, also 3 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-FACHMANN-FUR-RESTAURANTS-UND-VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE-FACHFRAU-FUR-RESTAURANTS-UND-VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE/