



Gastronomie

Die Berufe im Gastgewerbe sind sehr stark dienstleistungsorientiert. Wer in dieser Branche arbeitet, sollte Freude daran haben, Gäste zu versorgen, zu betreuen und zu bedienen.

Literaturtipps:

Fürst, Werner; Schuler, Konrad:
„Gastgewerbliche Berufe,
Grundstufe“,

Verlag Gehlen, 1997

**Gutmayer, Stickler, Siegel,
Lenger: „Servierkunde – Restau-
rant- und Veranstaltungswesen
für mittlere und höhere Lehr-
anstalten für Tourismus“,**

Trauner Verlag, 1994

**Metz, Reinhold; Grüner,
Hermann; Kessler, Thomas:**
„Fachkraft & Gast – Fachwissen
Hotel, Restaurant, Küche“,

Verlag Pfanneberg, 1999

„a3 Gast – Das Magazin für
Touristik, Hotellerie und
Gastronomie“,

a3 Zeitschriftenverlag GesmbH, Gießhübl

„GASTRO – Das Fachmagazin“,

F&H Gastro Verlag GmbH, Maria Anzbach

„ÖGZ Österreichische Gast-
gewerbe- & Hotel-Zeitung“,

Österreichischer Wirtschaftsverlag

Im Mittelpunkt aller Überlegungen, Aktivitäten, Pläne und Verbesserungen steht, egal ob in einem Haubenlokal, einem einfachen Gasthaus am Lande oder im Speisewagen eines Zuges, immer der Gast. Ihn gilt es optimal zu betreuen und zu verwöhnen. Die Gäste von heute suchen Abwechslung und Entspannung, um dem Alltag und Leistungsdruck für einige Zeit zu entfliehen. Ein guter Gastronom zu sein bedeutet also nicht nur, mit einer ausgezeichneten Küche aufzuwarten, sondern auch mit einem erstklassigen Service und einem besonderen Ambiente eine Atmosphäre zu schaffen, in der sich die Gäste wohl fühlen und Energie tanken können.

Eine bestimmte Vorbildung ist nicht vorgeschrieben, aber wirkliche Karrierechancen hat nur der, der auch bereit ist, eine Ausbildung in einem gastronomischen Beruf abzuschließen und keine Anstrengungen scheut, sich permanent weiterzubilden. Die folgenden Berufsbilder geben Einblick in die Vielfalt der Gastronomie und auch in die unterschiedlichsten Spezialisierungen und die dafür notwendigen Ausbildungen.

Die angeführten Berufe werden in den nächsten Jahren vielleicht eine andere Bezeichnung bekommen, auch werden aufgrund des raschen Wandels, denken wir nur an die Automatisierung, Aufgabenbereiche von einer Abteilung in eine andere verlagert oder auch zur Gänze verschwinden, aber eines ist gewiss: das Qualitätsbewusstsein unserer Gäste wird bestehen und die Erwartungshaltung wird mit dem steigenden Angebot und der Vielfalt in der Gastronomie noch größer werden. Nur eine fundierte Ausbildung, konsequente Weiterbildung, Einsatzbereitschaft und ein großes Maß an Freude, in diesem Dienstleistungsbereich arbeiten zu dürfen, werden Sie die Karriereleiter weiter hinaufsteigen lassen.

Die Maßstäbe für Gastlichkeit und Servicequalität werden vom Gast gesetzt, nicht vom Betrieb. Dieser Gedanke sollte die Einstellung jedes/jeder Unternehmers/Unternehmerin und jedes/jeder Mitarbeiters/Mitarbeiterin prägen.

Die folgenden Berufsbilder geben Auskunft über die „Klassiker“ in dieser Branche. Zusätzlich wurden Beschäftigungsmöglichkeiten, für die keine spezifische touristische Ausbildung erforderlich ist, die aber dennoch sehr häufig in der Gastronomie anzutreffen sind, aufgelistet.



BarkeeperIn/BarmixerIn

Aufgabenbereiche und Tätigkeiten

Als BarkeeperIn spezialisiert man sich auf die Zubereitung von alkoholischen und alkoholfreien Mixgetränken in höchster Vollendung. Zum Aufgabenbereich gehört auch, den Gästen Cocktails und Mixgetränke zu servieren, die geschüttelt oder gerührt und oft mit Früchten dekoriert werden. Bar- und Getränkekarten, einwandfreie Gläser, funktionierende Arbeitsgeräte (Shaker, Rührgläser etc.) und ein vollständiger Barstock sind Voraussetzung für den reibungslosen Arbeitsablauf an der Bar.

Berufsanforderung

Eine ausgezeichnete Getränkekenntnis ist Grundvoraussetzung für diesen Beruf. Da direkt mit dem Gast kommuniziert wird, werden neben Geschicklichkeit bei der Zubereitung der Getränke auch Redegewandtheit erwartet. Gute Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil, da man als BarkeeperIn meist ein sehr internationales Publikum bedient.

Beschäftigungsmöglichkeiten und Arbeitsmarktsituation

BarkeeperInnen arbeiten in der Bar eines großen Hotels, eines gastgewerblichen Betriebes oder eines Ferienclubs.

Karrierechancen und Einkommensperspektiven

Mit der entsprechenden Berufserfahrung und Weiterbildung reichen die Aufstiegsmöglichkeiten bis zur Geschäftsführung einer eigenen Bar. Das Einstiegsgehalt beträgt ca. € 1.308,11 (ATS 18.000,-) brutto. Hierbei handelt es sich um ein Durchschnittsgehalt, das je nach Größe und Standort des Unternehmens variieren kann.

Aus- und Weiterbildung

Mit einer touristischen Grundausbildung ist der Einstieg in diesen Beruf möglich. Aber auch AbsolventInnen von allgemein bildenden höheren Schulen und von Tourismus- und Hotelfachschulen (ein Abschluss ist nicht Voraussetzung) haben Zugang zu diesem Beruf. Die Einschulung zum Barmixer erfolgt entweder durch innerbetriebliche Schulungen, durch Kurzausbildungen des Wirtschaftsförderungsinstituts (WIFI) oder auch z. B. in der Ersten Österreichischen Barkeeperschule (Wien).

„Die Perfektion der Zubereitung von Mixgetränken und ein vollendeter Service sind zwar Schlüsselqualifikationen für einen Barkeeper, aber erst der persönliche Einsatz, d. h. die Fähigkeit zur Kommunikation mit den unterschiedlichsten Gästen, eventuell sogar in verschiedenen Sprachen, macht den perfekten Barkeeper aus. Hinter dem Tresen einer erfolgreichen Bar steht meist ein Barkeeper mit einer ausgeprägten Persönlichkeit. Er ist jeder Situation gewachsen, ob mit Humor oder Charme.“

Sigy Höllmüller, Barkeeper, Restaurant-Bar „MOTTO“, Wien



Food-and-Beverage-ManagerIn

„Grundvoraussetzung für meinen Beruf sind das Interesse für die Hotellerie und das Gastgewerbe sowie das Verständnis für wirtschaftliche Zusammenhänge in einem Betrieb. Nach dem Abschluss der Höheren Lehranstalt für Fremdenverkehrsberufe in Krems habe ich im Hotel Imperial im Bereich der Lagerverwaltung begonnen.

Bald erfolgte der Wechsel in das F&B Controlling. Gute Kenntnisse in den verschiedensten Bereichen wie Warenbuchhaltung, Inventur, Rechnungskontrolle etc. stellen die Grundvoraussetzung für die Leitung dieser Abteilung dar. Nach interner Umstrukturierung habe ich zusätzlich Agenden des zentralen Einkaufs für unsere Wiener Betriebe übernommen.

Besonders interessant an meinem Beruf ist die Vielfalt der Herausforderungen und Aufgaben, die durch die sich wandelnden Bedürfnisse der Gäste raschen Veränderungen unterzogen sind. Qualität ist dabei oberstes Prinzip.“

Thomas Gattinger,
Leiter Zentraleinkauf und F&B Controlling,
Hotel Imperial, Wien

Aufgabenbereiche und Tätigkeiten

Der Beruf Food-and-Beverage-ManagerIn (Speisen- und GetränkemanagerIn) zählt zu den Verwaltungsberufen im Gastgewerbe. Zu den Aufgabenbereichen zählen die Organisation der Küche, der Bar und des Restaurants, wie z. B. die Beschaffung, Abrechnung und die Lagerung der Lebensmittel und Getränke.

Das bedeutet, dass F&B-ManagerInnen für die termingerechte Bereitstellung der entsprechenden Waren verantwortlich sind. Auch die Kalkulation der Preise von Speisen und Getränken, die Personalplanung und die Arbeitszeitplanung der einzelnen Angestellten können im Verantwortungsbereich von F&B-ManagerInnen liegen.

Berufsanforderung

Rasche Auffassungsgabe, praktisches Denken und Organisationstalent, Verlässlichkeit, Kenntnisse in Kostenrechnung, betriebswirtschaftliches Denken und Erfahrungen im Umgang mit MitarbeiterInnen sind Voraussetzungen für die Ausübung dieses Berufes.

Beschäftigungsmöglichkeiten und Arbeitsmarktsituation

Stellen für F&B-ManagerInnen gibt es in allen großen Restaurants und vor allem in Hotelketten. Aber auch die Nahrungs- und Genussmittelindustrie bietet Beschäftigungsmöglichkeiten für diesen Beruf im Bereich Ein- und Verkauf.

Karrierechancen und Einkommensperspektiven

Mit der entsprechenden Berufserfahrung und Weiterbildung kann man es bis zur Geschäftsführung eines eigenen Restaurants bringen. Das Einstiegsgehalt von F&B-ManagerInnen beträgt etwa € 1.162,77 (ATS 16.000,-) brutto, je nach Größe des Betriebes kann das Gehalt beträchtlich variieren.

Aus- und Weiterbildung

Die Grundausbildung erhält man entweder durch eine Lehre in einem touristischen Beruf (z. B. Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau), aber auch durch den Besuch einer mittleren oder höheren Schule für Tourismus oder für wirtschaftliche Berufe.

Möglichkeiten zur Weiterbildung bieten das Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI), das Berufsförderungsinstitut (BFI) und Universitätslehrgänge für Tourismus und Freizeitwirtschaft.



Koch/Köchin

Aufgabenbereiche und Tätigkeiten

Koch und Köchin tragen durch die geschmackvolle Zubereitung und die fantasievolle Gestaltung der Speisen wesentlich zum Erfolg eines gastgewerblichen Betriebes bei. In ihren Verantwortungsbereich fallen neben dem Wareneinkauf die Zubereitung von Speisen (Vor- und Endarbeiten wie z. B. Gemüse putzen, schneiden, dünsten, braten, rösten, grillen und backen, die Zubereitung von kalten und warmen Speisen, das Anrichten von Speisen), das Zusammenstellen von Bankettmenüs, die Erstellung von Speisekarten, die Speisekalkulation und Personalorganisation.

Berufsanforderung

Ausgeprägter Geschmackssinn, Belastbarkeit, selbstständiges Arbeiten, Kreativität und Fantasie, Organisationstalent, rasche Auffassungsgabe und die Bereitschaft zu unregelmäßigen Arbeitszeiten gelten als Voraussetzungen für die Ausübung dieses Berufes.

Beschäftigungsmöglichkeiten und Arbeitsmarktsituation

Als Koch/Köchin kann man in jedem Betrieb im Bereich Hotel- und Gastgewerbe beschäftigt werden. Einen möglichen Arbeitsplatz bieten neben Restaurants und Hotels auch Kantinen, Spitalsküchen, Schiffe, Züge mit Speisewagen und die Lebensmittelindustrie. In größeren Betrieben besteht auch die Möglichkeit der Spezialisierung, z. B. als Gardemanger (kalte Küche), Rôtisseur (Braten und Grillen) oder Pâtissier (Süßspeisen).

Karrierechancen und Einkommensperspektiven

Aufstiegsmöglichkeiten vom/von der Jungkoch/Jungköchin zum Sous-Chef, KüchenmeisterIn oder KüchenchefIn bis hin zum/zur BetriebsleiterIn oder InhaberIn eines eigenen Betriebes im Bereich Hotel- und Gastgewerbe sind bei entsprechender Motivation und Zielstrebigkeit möglich. Das Einstiegsgehalt von JungköchInnen nach Abschluss der Lehre beträgt ca. € 1.162,77 (ATS 16.000,-) brutto (Kollektivverträge variieren je nach Bundesland).

Aus- und Weiterbildung

Der Einstieg in den Beruf erfolgt entweder durch den Abschluss einer dreijährigen Lehre in einem Gastronomie- oder Beherbergungsbetrieb oder durch die Absolvierung einer gastgewerblichen Fachschule, berufsbildenden mittleren oder höheren Schule für Tourismus, die jeweils eine Anrechnung auf die Lehrzeit vorsehen.

Die Lehrzeit wird auf die verwandten Lehrberufe Hotel- und GastgewerbeassistentIn sowie KellnerIn im Ausmaß von einem Jahr angerechnet. Weiterbildungskurse werden vom Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI), vom Berufsförderungsinstitut (BFI) und vom Bund Österreichischer Gastlichkeit (BÖG) angeboten.

„Die Liebe zum Beruf, Spaß am Umgang mit Menschen, Freude an Kreativität, Besonnenheit in Stresssituationen, Flexibilität bezüglich Arbeitszeit, Kenntnisse einer weiteren Fremdsprache (für Saisonbetriebe im In- und Ausland) und körperliche Ausdauer sind für mich die Schlüsselqualifikationen für einen guten und erfolgreichen Koch.“

Mit diesen persönlichen Qualitäten trägt ein Koch wesentlich zum Erfolg eines Hotels oder Restaurants bei. Am meisten schätze ich jedoch an diesem Beruf, dass mir sämtliche Türen zur Welt damit offen stehen.“

Gerhard Streimelweger,
Küchenchef im Hotel-Restaurant
Richard Löwenherz, Dürnstein



Restaurantfachmann/ Restaurantfachfrau (KellnerIn)

Aufgabenbereiche und Tätigkeiten

Der/die Restaurantfachmann/-frau fungiert durch den direkten Kontakt mit den Gästen als Werbeträger eines gastgewerblichen Betriebes und ist somit für den Erfolg des Unternehmens mitverantwortlich. Der Aufgabenbereich umfasst das Verkaufen von Speisen und Getränken, die Beratung bei der Menüzusammenstellung und der Wahl der korrespondierenden Getränke, das fachgerechte Servieren (auch die Zubereitung der Speisen bei Tisch: Tranchieren, Filetieren und Flambieren), das Decken von Tischen und festlichen Tafeln, Bereitstellen und Sauberhalten von Geschirr, Gläsern und Besteck („mise-en-place-Arbeiten“) sowie die Personalorganisation und die Rechnungslegung, Bonierung und Restaurantabrechnung.

Berufsanforderung

Zu den Berufsanforderungen gehören Geschicklichkeit, Belastbarkeit, Freundlichkeit und Aufmerksamkeit, angenehmes Auftreten und Taktgefühl sowie ein gutes Gedächtnis, Konzentrationsfähigkeit und gute sprachliche Ausdrucksfähigkeiten – auch in Fremdsprachen. Zusätzlich werden Selbstständigkeit, Bereitschaft zur Teamarbeit, Offenheit und Verkaufstalent vorausgesetzt.

Beschäftigungsmöglichkeiten und Arbeitsmarktsituation

Beschäftigungsmöglichkeiten bestehen in allen Betrieben im Bereich Hotel- und Gastgewerbe sowohl im Ganzjahres- als auch im Saisonbetrieb. Einen möglichen Arbeitsplatz bieten neben Restaurants und Hotels auch Schiffe, Züge mit Speisewagen und die Luftfahrt (Flugbegleiter).

Karrierechancen und Einkommensperspektiven

Je nach Ausbildung bzw. Weiterbildung ergeben sich unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten für den/die Restaurantfachmann/-frau beispielsweise zum Maître d’Hôtel (erste/r OberkellnerIn), Directeur/Directrice de Restaurant (RestaurantdirektorIn) oder zum Sommelier (WeinkellnerIn). Das Einstiegsgehalt von Restaurantfachleuten nach Abschluss der Lehre beträgt ca. € 1.162,77 (ATS 16.000,-) brutto (jedes Bundesland hat eigene Kollektivverträge). Je nach Größe und Standort des Betriebes und eventuellen Zusatzausbildungen kann das Gehalt variieren.

Aus- und Weiterbildung

Der Einstieg in diesen Beruf erfolgt entweder durch den Abschluss einer dreijährigen Lehre in einem Gastronomie- oder Beherbergungsbetrieb oder die Absolvierung einer gastgewerblichen Fachschule, berufsbildenden mittleren oder höheren Schule für Tourismus.

Diese Schulen sehen jeweils eine Anrechnung auf die Lehrzeit vor. Kurse zur Weiterbildung, z. B. zum Sommelier, oder auch Produktschulungen (für Wein, Speisen, Käse oder Zigarren) und Fremdsprachenkurse bietet das Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI) an. In großen Restaurants oder Hotels mit Restaurant werden häufig innerbetriebliche Schulungen angeboten.

„Ich wollte immer einen Beruf erlernen, bei dem ich die Möglichkeit habe, mit Menschen zu kommunizieren und Neues zu lernen. Der Beruf des Kellners – heute bin ich Oberkellner und arbeite schon seit 26 Jahren im Café Landtmann – hat mir aber wesentlich mehr geboten.“

Ich habe nicht nur Kontakt mit den unterschiedlichsten Menschen, sondern zu meiner Freude habe ich auch viele prominente Leute, vor allem aus dem kulturellen Bereich, kennen gelernt, die mein Leben sehr bereichern haben. Ich habe Sprachen gelernt und habe durch meinen Beruf sehr viel von der Welt gesehen.“

Robert Böck, Oberkellner, Café-Restaurant Landtmann, Wien



Sommelier

Aufgabenbereiche und Tätigkeiten

Sommelier ist die französische Bezeichnung für den/die WeinkellnerIn. Sommeliers sind Spezialisten mit umfassenden Weinkenntnissen und haben die Aufgabe, den passenden Wein zu den Gerichten auszuwählen und den Gast bei der Weinbestellung zu beraten. Weineinkauf, die korrekte Lagerung und Überwachung der Reifung der Weine und der permanente Kontakt zu Winzern und Weinhändlern gehören ebenso zum Aufgabenbereich wie die Gestaltung der Wein- und Getränkekarte oder auch die Mitarbeiterschulung.

Berufsanforderung

Der direkte Kontakt mit dem Gast erfordert Freundlichkeit, ein angenehmes Auftreten und Taktgefühl sowie gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit. In diesem Beruf muss man ein hervorragender Weinkenner sein und außerdem über außergewöhnliche Kenntnisse im Weinbau, der Kellerwirtschaft und der Gläserkunde verfügen.

Beschäftigungsmöglichkeiten und Arbeitsmarktsituation

Der Beruf des Sommeliers ist mittlerweile weltweit in der gehobenen Gastronomie anzutreffen. Berufsmöglichkeiten sind auch in Restaurants großer Hotels, in Weinhandlungen und im Verkauf und Marketing großer Weingüter zu finden.

Karrierechancen und Einkommensperspektiven

Mit der entsprechenden Zusatzausbildung (touristische oder kaufmännische Ausbildung) können Sommeliers bis zum Besitzer eines eigenen Restaurants oder einer eigenen Weinhandlung aufsteigen. Vor allem Auslandsaufenthalte wirken sich positiv auf die Berufslaufbahn aus, da sie nicht nur das Weinwissen erweitern, sondern auch nützliche Sprachkenntnisse auffrischen.

Das Einkommen variiert je nach Betriebsgröße und Berufserfahrung. Das Einstiegsgehalt von Sommeliers nach Abschluss der Ausbildung beträgt ca. € 1.162,77 (ATS 16.000,-) bis € 1.308,11 (ATS 18.000,-) brutto (Kollektivverträge variieren je nach Bundesland).

Aus- und Weiterbildung

Voraussetzung für die Ausübung des Berufes ist entweder eine Ausbildung als Restaurantfachmann/-frau, Koch/Köchin, eine abgeschlossene Ausbildung als Hotel- oder GastgewerbeassistentIn oder auch der Abschluss einer höheren Schule für Hotel- und Gastgewerbe. Zusätzlich sind 5 Jahre Berufspraxis (bei einer Doppellehre nur 4 Jahre) im Service oder Fachhandel (exklusive Lehrzeit) erforderlich.

Interessierte ohne Lehrabschluss müssen 10 Jahre Praxis im Service oder Fachhandel nachweisen. Die Ausbildung zum Diplom-Sommelier bietet das Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI) an. An der Weinakademie in Rust wird man zum Weinakademiker und Master of Wine ausgebildet.

„Die Erfahrungen der letzten Jahre haben gezeigt, dass man sich ständig in seinem Berufszweig weiterbilden bzw. spezialisieren muss (z. B.: Wein, Käse, Zigarren), um den Erwartungen der Gäste gerecht zu werden bzw. deren Erwartungen sogar zu übertreffen.“

Diese Branche unterliegt einem laufenden Wandel und daher muss man Trends frühzeitig erkennen oder sogar versuchen, Trends mitzubestimmen.“

Siegfried Wagner, Oberkellner und Diplom-Sommelier, Hotel-Restaurant Richard Löwenherz, Dürnstein



Systemgastronomiefachmann/-frau

Aufgabenbereiche und Tätigkeiten

Die Systemgastronomie bezeichnet Gastronomiebetriebe, die hinsichtlich ihres Angebotes, ihrer Ausstattung und ihrer Arbeitsabläufe nach einem einheitlichen Konzept geführt werden. Der/die Fachmann/-frau für Systemgastronomie wird in allen wichtigen Bereichen des Restaurants eingesetzt und benötigt Kenntnisse in der Gästeberatung, im Verkauf und Beschwerdemanagement, in der Küchenarbeit, in der Warenwirtschaft, in der betrieblichen Organisation, der Leistungskontrolle und dem Umweltschutz. Er/Sie ist beispielsweise auch für die Qualitätskontrolle, Hygiene, Werbung und Verkaufsförderung sowie Personalplanung bzw. -administration verantwortlich.

Berufsanforderungen

Berufsanforderungen sind eine rasche Auffassungsgabe, Freundlichkeit und angenehmes Auftreten, Organisationstalent, ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn, Fantasie und Erfindergeist, psychische und physische Belastbarkeit, Teamfähigkeit, sprachliches Ausdrucksvermögen und Freude an der persönlichen Dienstleistung.

Beschäftigungsmöglichkeiten und Arbeitsmarktsituation

Als Systemgastronomiefachmann/-frau ist man vor allem in Restaurantketten der Systemgastronomie beschäftigt. Systemgastronomieketten gibt es sowohl in der gehobenen Kategorie (z. B. Spezialitätenrestaurants) als auch im Bereich Schnellrestaurant und Erlebnisgastronomie. Daneben bieten auch Großküchen (z. B. Mensen), Supermärkte, die Schnellgerichte und Schnellimbisse anbieten, und Betriebe, die Hauslieferungen durchführen, gute Beschäftigungsmöglichkeiten.

Karrierechancen und Einkommensperspektiven

Die Systemgastronomie bietet relativ schnelle Aufstiegsmöglichkeiten, etwa zum/zur AssistentIn des Restaurantleiters, zum/zur AbteilungsleiterIn, aber auch zur selbstständigen Führung eines Betriebes, etwa im Rahmen eines Franchising. Vielfach hängen die Aufstiegchancen von einer entsprechenden Weiterbildung ab (z. B. im Bereich Marketing und Betriebswirtschaft), die Positionen in der regionalen oder überregionalen Filialkoordination, im Einkauf oder im Marketing ermöglicht.

Aus- und Weiterbildung

Die Ausbildung erfolgt in Form einer 3-jährigen Lehre in einem Betrieb der Systemgastronomie. Die Absolvierung einer allgemein bildenden höheren, berufsbildenden mittleren oder höheren Schule wird teilweise auf diesen Lehrberuf angerechnet. Entsprechende Weiterbildungskurse werden vom Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI) und vom Berufsförderungsinstitut (BFI) angeboten. Das Einstiegsgehalt beträgt ca. € 944,75 (ATS 13.000,-) bis € 1.380,78 (ATS 19.000,-) brutto und kann je nach Größe und Standort des Betriebes variieren.

„Die Trends und Zukunftsperspektiven für diesen Beruf sehe ich ausgesprochen positiv.

Unternehmen werden vermehrt auf Systematisierung zurückgreifen, um effizient und damit erfolgreich zu sein. Dies bezieht sich nicht nur auf die Gastronomie.

Aufgrund der Lehrinhalte während der 3-jährigen Ausbildungszeit werden die AbsolventInnen auch in anderen Dienstleistungsbetrieben tätig sein können.“

Mag. Alexandra Wallner-Halbauer,
Personal, McDonald's Franchise GmbH
Österreich

Every time a good time!

Wenn Du ...

- ✓ ... in einem internationalen, erfolgreichen Unternehmen arbeiten möchtest
- ✓ ... Interesse an einer Lehre mit Zukunft hast
- ✓ ... Spaß bei der Arbeit haben willst
- ✓ ... in einem netten, freundlichen, kollegialen Umfeld arbeiten möchtest
- ✓ ... alle vier Fragen mit „Ja“ beantworten konntest, dann...

freuen wir uns auf Deine Bewerbung als

Fachmann/-frau der Systemgastronomie

Bewerben kannst Du Dich in jedem McDonald's Restaurant oder Du schickst Deine Bewerbungsunterlagen an

**McDonald's Franchise GmbH,
z.Hd. Frau Monika Springsholz
Campus 21
Liebermannstraße A01601
2345 Brunn am Gebirge
Tel.: 02236/30 70-6490
Fax: 02236/30 70-6493
E-Mail: msr@mcdonalds.co.at**





Weitere Berufe im Gastgewerbe

Diätisch geschulter Koch/ diätisch geschulte Köchin

Diätisch geschulte Köche/Köchinnen haben die Aufgabe, Diätmenüs nach den Richtlinien der Ernährungswissenschaft und den individuellen Bedürfnissen des Gastes zuzubereiten. Gute Kenntnisse der verschiedenen Diätformen, der Ernährungslehre und Lebensmittelkunde sind notwendig. Die Voraussetzungen für diesen Beruf sind jenen des Kochs/der Köchin gleichzusetzen.

Diätisch geschulte KöchInnen können in Kurbetrieben, Spitälern, Sanatorien und Altersheimen sowie in großen gastronomischen Betrieben mit eigener Diätküche angestellt werden. Mit dem steigenden Bewusstsein für gesunde Ernährung ist eine Ausbildung zum/zur diätisch geschulten Koch/Köchin eine gute zusätzliche Qualifikation, dennoch sind bis auf oben angeführte Betriebe kaum Möglichkeiten für eine berufliche Karriere gegeben.

Die Ausbildung für diesen Beruf erhält man am Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI). Als Teilnahmevoraussetzung gilt eine abgeschlossene Kochlehre und eine mindestens 4-jährige Berufspraxis in der Küche

RestaurantmanagerIn

Als RestaurantmanagerIn ist man verantwortlich für die Leitung eines Restaurantbetriebes. Zum Aufgabenbereich gehören vor allem die Personalführung und Qualitätssicherung. Zu den Berufsanforderungen zählen Kommunikationsfähigkeit, Freude am Umgang mit Menschen, Flexibilität und eine hohe Bereitschaft zu unregelmäßigen Arbeitszeiten. Beschäftigungsmöglichkeiten gibt es in allen großen Restaurants, Hotels mit Restaurant und auch auf Kreuzfahrtschiffen. Fremdsprachenkenntnisse und Auslandserfahrung verbessern die Karrierechancen. Für RestaurantmanagerInnen besteht auch die Möglichkeit, eine Managementfunktion in einem verwandten Bereich einzunehmen.

Der Einstieg in diesen Beruf erfolgt oft als AssistentIn des Managements. Die Grundausbildung dafür erhält man durch den Lehrabschluss oder auch durch den Besuch einer Tourismusschule. Eine weitere Einstiegsmöglichkeit in diesen Beruf bieten Studienrichtungen wie Betriebswirtschaft, Handelswissenschaft und Wirtschaftswissenschaft. Aus- und Weiterbildungen bieten auch Universitätslehrgänge, Kollegs und Fachhochschulen im Bereich Tourismusmanagement.

Zusätzliche Beschäftigungsmöglichkeiten



Keller-, Schank- und Buffethilfe

Disk-Jockey

KantineurIn

KonditorIn

Küchengehilfe/Küchengehilfin

Pâtissier

