Lehre Gastronomiefachmann/-frau

Im BIS anzeigen

Gastronomiefachmänner/-frauen arbeiten sowohl in der Küche als auch im Service. Sie bereiten Speisen zu, nehmen Bestellungen auf und servieren die bestellten Speisen und Getränke.

Lehrzeit: 4 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 1.010 Euro

Was macht ein/eine Gastronomiefachmann/-frau?
- In der Küche und im Gästeservice arbeiten
- Verschiedene Speisen zubereiten
- Speisen und Getränke servieren
- Bestellungen aufnehmen
- Buffets vorbereiten und Speisen ausgeben
- Gäste empfangen, beraten und verabschieden
- Räume und Tafeln vorbereiten und dekorieren

Wo arbeitet ein/eine Gastronomiefachmann/-frau?
- Hotels
- Gasthäuser
- Kaffeehäuser

Was begeistert mich und was kann ich gut?
(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)
- Begeisterung für Gastronomie
- Freude am Kontakt mit Menschen
- Freundliches Auftreten
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Grundkenntnisse in Englisch
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn

Wie lange dauert die Lehrzeit?
- 4 Jahre; verkürzte Lehrzeit für Personen mit Ausbildungsabschluss: 3 Jahre

Lehrstellen suchen und finden
Aktuell gibt es **242** offene Stellen zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen
Erstes Lehrjahr: ab €1.010, Letztes Lehrjahr: ab €1.550
Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).

Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen: zum AMS-Berufslexikon

Wo gibt es Berufsschulen?
Weitere Informationen: zum Ausbildungskompass

Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?

Interessensgebiete

- **Gastgewerbe, Küche, Tourismus**
  Voraussetzungen:
  - Freude am Kontakt mit Menschen
  - Freundliches Auftreten
  - Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
  - Körperlich fit sein
  - Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Menschen, Kinder, Kommunikation
  Voraussetzungen:
  - Begeisterung für Verkauf
  - Freude am Beraten
  - Freude am Kontakt mit Menschen
  - Freundliches Auftreten
  - Gepflegtes Erscheinungsbild
  - Serviceorientierte Arbeitsweise

Persönliche Eigenschaften

- Guter Geruchssinn
- Guter Geschmackssinn
- Körperliche Belastbarkeit
  - Körperliche Ausdauer
- Reinlichkeit

Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?

Arbeitsumfeld

- Abenddienst
- Arbeit unter Zeitdruck
- Hitzebelastung
- Saisonarbeit
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Ständiges Stehen

Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen

- Food & Beverage-ManagerIn
- **Gastronomiefachmann/-frau**
- Koch/Köchin
- KüchenchefIn
- Restaurantfachmann/-frau
- RestaurantleiterIn

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen
Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit

- **Küchen- und Servicefachkräfte**

Weitere Berufsinfos

Verwandte Lehrberufe und Anrechnung

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
Fachkraft für vegetarische Kulinarik	voll			
FleischverarbeiterIn	voll			
Hotel- und GastgewerbeassistentIn	voll			
Hotel- und Restaurantfachmann/-frau	voll	voll	voll	
Hotelkaufmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll	voll	voll	
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll			
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll			
Restaurantfachmann/-frau	voll	voll	voll	
Systemgastronomiefachmann/-frau	voll			

Ersatz der Lehrabschlussprüfung
Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "Gastronomiefachmann/-frau" ersetzt die Lehrabschlussprüfung in den angeführten verwandten Lehrberufen.

- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/-frau

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)
- 520182 Gastronomiefachmann/-frau

Lehrberufsart
Normaler Lehrberuf

Lehrberuf Status
aktuell

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung
Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau

Diese Lehre wurde aktualisiert am 28. Oktober 2025.