

## 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 974 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 249 offene Stellen  zum AMS-eJob-Room

### Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €974, Letztes Lehrjahr: ab €1500

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
- 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	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	Anrechnung nach dem 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 31. Oktober 2025.