

Apprenticeship Gastronomy specialist (Gastronomiefachmann/-frau)

[Im BIS anzeigen](#)



Gastronomy specialists work both in the kitchen and in service. They prepare food, take orders and serve the ordered food and drinks.

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.

Apprenticeship: (Lehrzeit:) 4 Years (4 Jahre)

Income in the first year of apprenticeship: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 974 Euro (974 Euro)

What does a Gastronomy specialist do?

(Was macht ein/eine Gastronomiefachmann/-frau?)

- Work in the kitchen and in guest service
 - Prepare different dishes
 - Serve food and drinks
 - Take orders
 - Prepare buffets and serve food
 - Receive, advise and say goodbye to guests
 - Prepare and decorate rooms and tables
-
- 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

Where does a Gastronomy specialist work?

(Wo arbeitet ein/eine Gastronomiefachmann/-frau?)

- hotels
 - inns
 - coffee houses
-
- Hotels
 - Gasthäuser
 - Kaffeehäuser

What excites me and what am I good at?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(frequently mentioned requirements in job advertisements for apprentices)

- Enthusiasm for gastronomy (Begeisterung für Gastronomie)
- Enjoyment of contact with people (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Friendly demeanor (Freundliches Auftreten)
- Well-groomed appearance (Gepflegtes Erscheinungsbild)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Basic knowledge of English (Grundkenntnisse in Englisch)

- Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)

How long does the apprenticeship take?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 4 Jahre; Shortened apprenticeship for people with a degree: 3 years

Search and find apprenticeships

(Lehrstellen suchen und finden)

Currently there are (Aktuell gibt es) **249** vacancies (offene Stellen)  zum AMS-eJob-Room

How much does a/an Gastronomy specialist earn during the apprenticeship?

(Lehrlingeinkommen)

First year of apprenticeship: from € 974 , last year of apprenticeship: from € 1500

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

Collectively agreed minimum income (gross = amount BEFORE deducting taxes and insurance contributions). (Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).)

Further information, including different regulations per federal state and any special regulations:

(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

 about the AMS- Berufslexikon (zum AMS-Berufslexikon)

Where are vocational schools?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

For more information: about the training compass

(zum Ausbildungskompass)

What interests me and what personal qualities should I bring with me?

(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)

Interests

(Interessensgebiete)

- Hospitality, kitchen, tourism (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)

Requirements: (Voraussetzungen:)

- Be physically fit (Körperlich fit sein)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Enjoyment of contact with people (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Friendly demeanor (Freundliches Auftreten)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

- People, children, communication (Menschen, Kinder, Kommunikation)

Requirements: (Voraussetzungen:)

- Enjoyment of advice (Freude am Beraten)
- Enjoyment of contact with people (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Enthusiasm for Sale (Begeisterung für Verkauf)
- Friendly demeanor (Freundliches Auftreten)
- Service-oriented way of working (Serviceorientierte Arbeitsweise)
- Well-groomed appearance (Gepflegtes Erscheinungsbild)

Personal characteristics

(Persönliche Eigenschaften)

- Good sense of smell (Guter Geruchssinn)
- Good sense of taste (Guter Geschmackssinn)

- Cleanliness (Reinlichkeit)

**What does my work environment look like?
(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)**

Work environment

(Arbeitsumfeld)

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

**What jobs can I do with the apprenticeship?
(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)**

Allocation to the following occupational profiles

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Food and beverage manager (Food & Beverage-ManagerIn)
- **Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)**
- Cook (Koch/Köchin)
- Chef (KüchenchefIn)
- Restaurant specialist (Restaurantfachmann/-frau)
- Restaurant manager (RestaurantleiterIn)

Allocation to BIS occupational areas and upper groups

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Tourism, hospitality, leisure (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Chefs and restaurant service personnel (Küchen- und Servicefachkräfte)

More job information

(Weitere Berufsinfos)

Related apprenticeships and crediting

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Related apprenticeship occupation	Credit after			
	1. Apprenticeship year	2. Apprenticeship year	3. Apprenticeship year	4. Apprenticeship year
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			

Related apprenticeship occupation	Credit after			
	1. Apprenticeship year	2. Apprenticeship year	3. Apprenticeship year	4. Apprenticeship year
Restaurantfachmann/-frau	voll	voll	voll	
Systemgastronomiefachmann/-frau	voll			

Replacement of the final apprenticeship examination

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

The final apprenticeship examination in the apprenticeship 'Gastronomiefachmann/-frau' replaces the final apprenticeship examination in the listed related apprenticeships.

- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/-frau

Allocation to AMS occupational classification (six-digit)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520182 Gastronomy specialist (Gastronomiefachmann/-frau)

Type of apprenticeship

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Apprenticeship status

(Lehrberuf Status)

current (aktuell)

Designation according to the list of apprenticeships or training regulations

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau

 powered by Google Translate

The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.

THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

This apprenticeship was updated on 31. Oktober 2025. (Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.)