

Specjalista ds. Gastronomii

Typ zawodu	Uznany zawód podlegający systemowi kształcenia zawodowego z możliwością kontynuacji (*)
Rodzaj wykształcenia	Dualny system kształcenia zawodowego, uregulowany według ustawy o kształceniu zawodowym (BBiG)
Czas trwania kształcenia	2 lata
Miejsca kształcenia	Zakład pracy i szkoła zawodowa

(*) Kształcenie zawodowe może być ew. uzupełnione przez bardziej zaawansowane kształcenie uzupełniające. Szczegółowe informacje oferuje BERUFENET pod "Kształcenie w skrócie".

Co robi się w tym zawodzie?

Specjaliści ds. gastronomii opiekują się gośćmi, obsługują oraz doradzają gościom. Przyjmują np. w restauracji zamówienia i serwują dania lub wydają napoje przy barze. Zajmują się też dekoracją stołów i ustawiają bufet. W kuchni przygotowują proste potrawy, dekorują zimne półmiski lub przygotowują śniadania w formie bufetu. W serwisie pokojowym dbają o to, aby pokoje przygotowane dla gości były czyste i przytulne i aby zawsze znajdowała się w nich wystarczająca ilość świeżej pościeli.

Gdzie się pracuje?

Specjaliści ds. gastronomii pracują głównie

- w kawiarniach, w restauracjach i dla firm cateringowych
- w hotelach i schroniskach młodzieżowych
- w ośrodkach uzdrowiskowych i sanatoriach.

Zwykle pracują w pomieszczeniach restauracyjnych i pokojach hotelowych. Ale także pełnią obowiązki w recepcji, w pomieszczeniach magazynowych, w kuchni hotelowej i przy bufecie.

Co jest najważniejsze?

- Aby szybko i nieskomplikowanie nawiązywać, pogłębiać i utrzymywać kontakty z klientami oraz gośćmi, konieczna jest **łatwość w nawiązywaniu kontaktów. Nastawienie na klienta i obsługę** jest niezbędne, aby móc realizować życzenia i potrzeby gości.
- Dobra **znajomość języka niemieckiego** jest niezbędna specjalistom ds. gastronomii, np. do informowania gości o ofertach firmy. Poza tym do ich obowiązków należy przyjmowanie gości i doradztwo zagranicznym klientom. Kto może wykazać się tutaj **znajomością języków obcych**, posiada dodatkowy atut.