Buffet- und Schankkraft

BERUFSBESCHREIBUNG

Buffet- und Schankkräfte arbeiten hinter der Theke bzw. Schank von Hotel-, Gastgewerbe- oder Kantinenbetrieben. Sie nehmen die Bestellung der Gäste von den Restaurantfachleuten entgegen und bereiten Getränke und Speisen (z. B. von einem kalten Buffet) zu. Sie reinigen die Gläser, schlichten sie in Regale ein und halten die Theke sauber. Buffet- und Schankkräfte sorgen dafür, dass der Getränkebestand immer ausreichend ist, gegebenenfalls holen sie auch neue Getränkekisten aus dem Getränkelager. Je nach Art und Größe des Betriebes arbeiten sie mit Restaurantfachleuten, Köch*innen und Küchenhilfen (m./w./d.) zusammen.

Ausbildung

Der hier dargestellte Beruf ist ein Anlernberuf, d. h. die erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse werden durch innerbetriebliche Schulungen vermittelt.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Gäste an der Theke oder am kalten Buffet bedienen
- Getränke ausschenken und am Serviertablett herrichten
- Aufstriche, Salate, Mehlspeisen etc. ansprechend am Buffet anrichten, präsentieren und gegebenenfalls auffüllen
- Teller, Servietten und Besteck bereitstellen
- kalte Imbisse anrichten
- Getränkegläser reinigen und in Regale schlichten
- Rechnungen abkassieren
- Getränkekisten im Getränkelager einschlichten, Getränke an der Theke nachschlichten
- Lagerbestandslisten und Einkaufslisten erstellen

Anforderungen

- gute körperliche Verfassung - Stehen
- Zahlenverständnis und Rechnen
- Hilfsbereitschaft
- Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude
- Kund*innenorientierung
- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit
- gute Beobachtungsgabe
- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein
- Organisationsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft