



Hammer Tafelfreuden haben auf der Messe Premiere

Appetit auf Gastro-Berufe wecken

Premiere auf der Bildungsmesse: Die Hammer Tafelfreuden stellen durch vier ihrer Betriebe, die auch ausbilden, Berufsbilder aus dem Gastronomiebereich vor. Die „Hammer Tafelfreuden – Gute Restaurants erleben“ sind ein Zusammenschluss von zurzeit sieben Gastronomiebetrieben, der in dieser Form seit 2002 existiert. Gefördert und unterstützt durch das Hammer Stadtmarketing führen die Tafelfreuden gemeinsame Veranstaltungen oder Veranstaltungs-Reihen durch.

„Damit bekommt die Messe ein wichtiges Segment dazu, das wir bisher so noch nicht abgebildet haben“, freut sich Messe-Chef Dr. Alexander Tillmann. Gastronomen und Mitarbeiter der Alten Mark, des Enchilada, der Maxigastro und vom Haus Hagedorn servieren in Kooperation mit dem Handelshof einige Aktionen. Am Stand F120/121 lassen die Tafelfreuden sich in die Töpfe und auf einen gedeckten Tisch gucken. Besucher können auch mit Auszubildenden ins Gespräch kommen.

Diese sechs Ausbildungsberufe im Gastronomiebereich bieten dem Nachwuchs gute Chancen: **Köche und Köchinnen** bereiten unterschiedliche Gerichte zu und richten sie an. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speisepläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht.

Restaurantfachleute bedienen die Gäste in Gastronomiebetrieben. In erster Linie beraten sie bei der Auswahl von Speisen und Getränken, servieren und kassieren, bereiten aber auch größere Veranstaltungen vor. In Hotelbetrieben arbeiten sie außerdem im Etagenservice.

Fachleute für Systemgastronomie setzen ein standardisiertes, zentral gesteuertes Gastronomiekonzept in allen Bereichen eines Restaurants um. Sie sorgen dafür, dass in ihrer Filiale Angebot, Qualität und Service nicht von den festgelegten Regeln abweichen.



Hamm kulinarisch ist eine der bekanntesten Veranstaltungen der Hammer Tafelfreuden.

Foto: Mroß

Fachleute für Systemgastronomie arbeiten in Selbstbedienungsrestaurants und bei Fast-Food-Ketten sowie in anderen Gaststätten und Restaurants, die ein standardisiertes Gastronomiekonzept umsetzen.

Fachkräfte im Gastgewerbe betreuen die Gäste in unter-

schiedlichen Bereichen der Gastronomie. Sie schenken Getränke aus, bedienen im Restaurant, bereiten Veranstaltungen vor und bauen Büffets auf, richten Hotelzimmer her, kümmern sich um die Wäsche und helfen in der Küche aus.

Hotelfachleute sind in allen Abteilungen eines Hotelbetriebes tätig. Sie arbeiten am Empfang, in der Reservierung, im Verkauf, im Service, im Wirtschaftsdienst (Etagé) oder in der Veranstaltungsabteilung (Bankett). Sie planen und organisieren Arbeitsabläufe im Hotel.

Hotelfachleute kennen sich in allen Abteilungen des Hotels aus. Ihr spezielles Arbeitsgebiet ist die kaufmännische Abteilung mit Rechnungswesen und Personalwirtschaft. Sie sind in der Lage, die unterschiedlichen kaufmännischen Prozesse in der Hotelorganisation zu steuern und zu kontrollieren.

next

Werde mehr als Banker.

Weitere Infos unter: dovoba.de/karrierestart

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Volksbank Hamm

Bildungsmesse
17. und 18. November 2017
Zentralhallen Hamm

Hammm:
elephantastisch

KLICK DICH KLUG
Entdecke die Zukunft des Wissens

