

## Restaurantfachmann/-frau

Ausbildungsdauer 3 Jahre

Arbeitsgebiet

Restaurantfachleute arbeiten im Service und wirken bei der Ausrichtung von Veranstaltungen und Festlichkeiten mit. Sie planen professionell, organisieren den Ablauf minutiös und kümmern sich selbst um das kleinste Detail. Gefragt sind Freude am Umgang mit Menschen, Organisationstalent, gute Umgangsformen und Fremdsprachenkenntnisse.

Branchen/Betriebe

Restaurants und Hotels

Berufliche Fähigkeiten

Restaurantfachleute

- empfangen und betreuen Gäste
- beraten Gäste über das Speisenangebot und korrespondierende Getränke
- verkaufen Speisen und Getränke
- präsentieren und servieren unter Berücksichtigung verschiedener Servierarten
- bereiten Speisen und Getränke am Tisch des Gastes zu
- planen Veranstaltungen und Festlichkeiten und wirken bei der Durchführung mit
- organisieren Serviceabläufe
- erstellen Abrechnungen

Ausbildungsschwerpunkte

Berufliche Grundbildung und gemeinsame berufliche Fachbildung:

- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Hygiene
- Küchenbereich
- Servicebereich
- Büroorganisation und -kommunikation
- Warenwirtschaft
- Werbung und Verkaufsförderung
- Wirtschaftsdienst

Besondere berufliche Fachbildung

- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Arbeiten am Tisch des Gastes
- Ausrichten von Festlichkeiten und Veranstaltungen
- Führen einer Station