

Restaurantfachleute

Arbeitsgebiet:

Restaurantfachleute bedienen und betreuen die Gäste, sie arbeiten im Restaurant, am Buffet, in der Bar und sorgen dort für das entsprechende Ambiente, sprechen Empfehlungen aus, servieren Speisen und Getränke, erstellen die Rechnungen und kassieren. Als Repräsentanten des Hauses sind sie für das Wohl der Gäste verantwortlich. Restaurantfachleute beraten die Kunden, planen, kalkulieren, organisieren Veranstaltungen und führen diese durch.

Branchen/ Betriebe:

Unternehmen der Gastronomie wie Restaurants, Gasthöfe, Bistros, Hotels und im Partyservice

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:

- Berufsausbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz
- Umweltschutz
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern sowie Arbeitsplanung
- Hygiene
- Küchenbereich
- Servicebereich
- Büroorganisation und –kommunikation
- Warenwirtschaft

Besondere berufliche Fachbildung:

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

Ausbildungsdauer: 3 Jahre