



# UPSTALSBOOM

## Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

### Arbeitsgebiet:

Restaurant- und Veranstaltungsfachleute beherrschen alle Abläufe im Restaurantbereich, vom saison- und anlassbezogenen Vorbereiten der Räume über das Beraten der Gäste und das fachgerechte Servieren von Getränken, Speisen und Menüs bis zur Rechnungserstellung. Aber auch die Abläufe bei Tagungen, Banketts und Feiern. Angefangen von der Konzeption über deren Organisation bis hin zur Durchführung.

### Branchen/ Betriebe:

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

### Berufliche Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin
- Annahme und Einlagerung von Waren
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion, im Wirtschaftsdienst und im Service
- Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen
- Herrichten und Pflegen von Gasträumen
- Betreuung und Beratung von und Kommunikation mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen
- Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet
- Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen
- Planung und Koordinierung von Serviceabläufen
- Servicearbeiten am Tisch des Gastes
- Konzeption, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

### Ausbildungsschwerpunkte:

#### Berufliche Grundbildung

- Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsausbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht
- Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit
- Umweltschutz und Nachhaltigkeit
- Digitalisierte Arbeitswelt
- Durchführung von Hygienemaßnahmen

#### Besondere berufliche Fachbildung

- Zusatzqualifikation für Bar und Wein möglich

**Ausbildungsdauer:** 3 Jahre