

ELEMENTARE VIELFALT

DEINE AUSBILDUNG IN DER CHEMIE-BRANCHE

RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Guter Service ist eine Kunst für sich und beginnt schon bei der Einstellung. Restaurantfachleute besitzen Persönlichkeit. Sie wissen, wie man Gäste im Restaurant professionell bedient und berät – mit Freundlichkeit und Selbstsicherheit.



INHALT UND ABLAUF

Die Gastronomie lebt von zufriedenen Gästen – ganz gleich ob im First Class Hotel oder in der Unternehmenskantine. Die Ausbildung zum/zur Restaurantfachmann/-frau macht dich mit sämtlichen Bereichen dieses abwechslungsreichen Berufs vertraut. Im Service deckst du Tische ein, stellst Menüs zusammen, nimmst Bestellungen auf und berätst die Gäste über das Angebot an Speisen und Getränken. Du kennst die Menükarte im Detail und weißt auch den passenden Wein zu empfehlen. Du ermöglichst Gästen und Besuchern einen angenehmen Aufenthalt – auch bei Veranstaltungen, Tagungen und Festlichkeiten, die du im Team mit Kollegen vorbereitest.

Während deiner Ausbildung lernst du beispielsweise

- Gäste empfangen und betreuen
- Speisen und dazu passende Getränke empfehlen
- Speiseangebote präsentieren und servieren
- Gästeräume herrichten und Tische dekorieren
- Festlichkeiten und Veranstaltungen planen und durchführen
- Abrechnungen erstellen und Tageskasse abrechnen

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Bei guten schulischen und betrieblichen Leistungen ist eine Verkürzung der Ausbildungszeit möglich. Die zuständige Industrie- und Handelskammer und der Betrieb müssen zustimmen.

Prüfung

Die Ausbildung endet mit der Abschlussprüfung vor der Industrie- und Handelskammer. Sie besteht aus einem praktischen und einem schriftlichen Teil. Eine Zwischenprüfung findet am Ende des zweiten Ausbildungsjahres statt.

Servicezeiten

Fühlt der Gast sich wohl, speist er gerne auch mal bis spät am Abend. Als Ausgleich für deinen Einsatz steht dir ein Zeitausgleich an einem Wochentag zu.

ANFORDERUNGEN

Du bist eine offene, positive Persönlichkeit und hast gern Kontakt zu Menschen? Bringst du außerdem folgende Voraussetzungen mit, hast du gute Chancen, dabei zu sein.

Kontaktfreudigkeit

Du verfügst über kommunikative, serviceorientierte Fähigkeiten.

Erscheinungsbild

Du vermagst es, selbstsicher aufzutreten und hast ein gepflegtes Erscheinen.

Fremdsprachen

Grundlegende Fremdsprachenkenntnisse helfen, um ausländische Besucher begrüßen und Speisen und Getränke vorstellen zu können.

Erfahrung

Idealerweise bringst du schon erste Erfahrungen im gastronomischen Bereich mit, z.B. über ein Praktikum oder einen Ferienjob.

Schulabschluss

Du hast mindestens einen guten Hauptschulabschluss oder Realschulabschluss.

Jeder Ausbildungsbetrieb hat zudem seine eigenen Anforderungen an die Bewerber. Mach dich auf der Website des Unternehmens schlau.

KARRIEREPERSPEKTIVEN

Und wie geht's für dich als Restaurantfachmann/-frau dann weiter? Im Hotel- und Gaststättengewerbe sind qualifizierte Fachkräfte gefragt.

Mit dem Abschluss in der Tasche kannst du deinen Beruf in unterschiedlichen Bereichen ausüben, u.a. in Restaurants, Betriebskantinen, Hotels, Kur- und Erholungsheimen, Pensionen, Gast- und Raststätten oder Kongresszentren.

Restaurantfachleute haben stets die Wahl, einen individuellen Weg einzuschlagen. Durch die Teilnahme an Lehrgängen, Kursen oder Seminaren spezialisierst du dich z.B. auf Menükunde, Organisation im Gastgewerbe, Buchführung oder gastgewerbliche Betriebswirtschaft.

Mit entsprechender Berufserfahrung kannst du deinen Aufstieg anvisieren. Du kannst dich weiterbilden:

- Restaurantmeister/in
- Betriebswirt/in Hotel/Gaststätten
- Betriebsleiter/in Hotel/Gaststätten



Aktuelle Informationen zur Vergütung und freie Ausbildungsplätze findest du auf unserer Website.

