



Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann

Was macht man in diesem Beruf?

In Hotels, Restaurants, Cafés, Cateringbetrieben oder auf Kreuzfahrtschiffen widmen sich Restaurantfachleute dem Wohlergehen der Gäste. Als Restaurantfachfrauen oder Restaurantfachmänner sind die perfekten Gastgeber. Auf Grund kompetenter Beratung der Gäste bei der Auswahl der Speisen und Getränken, dem Servieren am Platz und der Dekoration der Tische ergibt sich ein stimmiger Gesamteindruck. Darüber hinaus übernimmst du die Planung und Organisation von großen Veranstaltungen, die Gestaltung von Speisekarten und lernst, wie man mit Reklamationen umgeht und Lösungen anbietet. Auch alle Vor- und Nacharbeiten, wie das Polieren der Gläser, das Aufräumen der Tische und die Kontrolle und Nachbestellung von Lagerbeständen gehören dazu.

Typische Aufgaben ...

- Funktion einer Gastgeberin oder eines Gastgebers wahrnehmen
- Beratung der Gäste und Bestellungen verarbeiten
- Servieren von Speisen und Getränken, Anrichten am Platz
- Beratung, Planung und Durchführung von Veranstaltungen
- Bedienung von Geräten in einer Großküche
- Führung des Kassensystems und Erstellen von Rechnungen

Der Beruf ist für dich geeignet, wenn ...

- du kontaktfreudig bist und dir Gästebetreuung Spaß macht,
- du gerne organisierst,
- du dir gut Bestellungen merken kannst und ein guter Kopfrechner bist,
- du stressresistent und teamfähig bist,
- du körperlich belastbar bist (viel gehen und stehen) und
- du flexible Arbeitszeiten, auch am Wochenende, bevorzugst.

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung dauert drei Jahre, eine Verkürzung auf zwei bis zweieinhalb Jahre ist möglich. Auch Teilzeitausbildung ist möglich.

Wie hoch ist die Ausbildungsvergütung?*

- 1. Ausbildungsjahr: 1.036,82 €
- 2. Ausbildungsjahr: 1.090,96 €
- 3. Ausbildungsjahr: 1.140,61 €

*Der angegebene Betrag dient der Orientierung. Gemäß Tarifvertrag für Auszubildende der Länder in Ausbildungsberufen nach dem Berufsbildungsgesetz (TVB-L BBiG).