

# Restaurantfachmann/-frau



## **Berufsbeschreibung**

Restaurantfachmann und Restaurantfachfrau arbeiten in Gasthäusern, Restaurants, Hotels, Bars usw. Sie begrüßen die Gäste, weisen ihnen Plätze zu und betreuen sie während des Essens. Sie informieren und beraten sie beim Auswählen der Speisen, Getränke und passenden Weine und nehmen die Bestellungen entgegen. Sie servieren den Gästen Essen und Getränke und bereiten einzelne Spezialitäten direkt am Tisch zu. Nach dem Essen räumen sie die Tische ab. Zum Schluss erstellen sie die Rechnung.

Restaurantfachleute schmücken und decken auch die Tische, nehmen Reservierungen entgegen, rechnen den Tagesumsatz ab, führen Umsatzstatistiken, berechnen Getränkepreise, überwachen die Lagerbestände und nehmen rechtzeitig Bestellungen vor. Auch bei speziellen Anlässen, wie Banketten und Empfängen, sind sie vom Herrichten der Tische über das fachkundige Servieren bis hin zu den Abdeckerarbeiten mit dabei.

## **Anforderung**

Gute Konstitution (viel stehen und gehen), rasche Auffassungsgabe, gutes Gedächtnis, Kontaktfreudigkeit, Freude am Beraten, Einfühlungsvermögen, Fremdsprachenkenntnisse, Bereitschaft zu unregelmäßiger Arbeitszeit.

## **Ausbildung**

- a) 3 Jahre Lehre in einem Restaurationsbetrieb.
- b) 3 bzw. 4 Jahre Ausbildung an einer Hotelfachschule, Gastgewerbefachschule, Schihotelfachschule, Tourismusfachschule, Fachschule für wirtschaftliche Berufe, Landwirtschaftlichen Fachschule.
- c) 5 Jahre Ausbildung an einer Höheren Lehranstalt für Tourismus oder für wirtschaftliche Berufe.

Verwandt: Hotel- und Gastgewerbeassistent/in, Koch/Köchin, Systemgastronomiefachmann/-frau, Gastronomiefachmann/-frau.

## **Entwicklungsmöglichkeiten**

- Vorbereitungskurse und Ablegen der Gastgewerbe-Befähigungsprüfung.
  - 2 Jahre Hotelfachlehrgang für Erwachsene.
  - 2 Jahre Kolleg für Tourismus oder Kolleg für Tourismus und Freizeitwirtschaft.
  - 6 Semester Studium an Fachhochschule Tourismus oder Hotel Management.
- Zur Reife- und Diplomprüfung:  
3 Jahre Aufbaulehrgang für Tourismus.

Aufstieg: Chef/in de Rang (Abteilungsleiter/in), Bankettmanager/in, Sommelier/Sommelière, Maître d'Hotel (Empfangschef/in), Chef de Service (Restaurantdirektor/in), in kleineren Betrieben Oberkellner/in, Geschäftsführer/in.