

Restaurantfachmann/-frau



Berufsbeschreibung

Jeder, der schon einmal in einem Restaurant war, weiß die flinke und aufmerksame Bedienung durch den Restaurantfachmann und die Restaurantfachfrau zu schätzen. Gute Restaurantfachleute können den Gast genau über alle Gerichte informieren, Vor- und Nachspeisen und die passenden Weine empfehlen. Da manche Gäste nicht so entscheidungsfreudig sind, sind Restaurantfachleute mit einer guten Portion Geduld und Gelassenheit gut beraten. Auch mit Reklamationen müssen sie geschickt umgehen können. Da sie diejenigen sind, mit denen die Gäste direkt in Kontakt kommen, hängt der Erfolg eines Restaurants auch viel von ihrer Arbeitsweise ab – auch wenn sie die Speisen nicht selbst gekocht haben und das Restaurant nicht selbst leiten.

Wenn Restaurantfachleute eine Station führen, organisieren sie dort den Serviceablauf, rechnen die Tageseinnahmen ab, rechnen Währungen um und erteilen auch einfache Auskünfte in einer Fremdsprache.

Restaurantfachleute planen auch Festlichkeiten und Veranstaltungen und sprechen diese mit den Kunden ab. Sie stellen Menüs mit passenden Getränken zusammen, führen organisatorische Vorarbeiten durch und wirken schließlich bei der Ausrichtung der Festlichkeiten mit.

Sie leisten ihren Haupteinsatz natürlich dann, wenn die anderen Menschen ausgehen: also am Abend, am Wochenende und an Feiertagen.

Anforderung

Mindestens Hauptschulabschluss; in der Berufsberatung und in Betrieben nachfragen. Mittlerer Bildungsabschluss vorteilhaft.

Gutes Gedächtnis, widerstandsfähige Konstitution, Belastbarkeit, Umsicht und Verschwiegenheit, Freude am Kontakt mit Menschen, Höflichkeit, Schnelligkeit und Gewandtheit, Fremdsprachen vorteilhaft.

Ausbildung

3 Jahre (Industrie und Handel): duale Ausbildung Betrieb/Berufsschule. Stufenausbildung: 1 Jahr nach Fachkraft im Gastgewerbe.

Entwicklungsmöglichkeiten

Büfettier, Etagen- u. Zimmerkellner/in, Sommelier/Sommelière (Weinkellner/in), Schiffskellner/in, Zahlkellner/in (Spezialisierungen); Chef de Rang, Chef de Restaurant; Directeur de Restaurant, Manager/in; Unternehmer/in.