

Berufe-Check

Ausbildung Restaurantfachmann*-frau

Ausbildungsdauer: 3 Jahre
Lernorte: Betrieb und Berufsschule

Ausbildungsvergütung*: 1. Ausbildungsjahr: 459 € bis 770 €
2. Ausbildungsjahr: 574 € bis 875 €
3. Ausbildungsjahr: 689 € bis 1.000 €

Aufgaben:

Restaurantfachleute bedienen Gäste in der Gastronomie. Sie begrüßen die Gäste und beraten sie bei der Speise- und Getränkebestellung, geben Empfehlungen, servieren das Essen, erstellen die Rechnung und kassieren. Oft arbeiten sie auch bei der Zusammenstellung der Speisekarten mit. Bei besonderen Veranstaltungen, wie z.B. Hochzeiten, helfen sie bei den Vorbereitungen und sorgen für den reibungslosen Ablauf. In Hotels führen sie auch den Roomservice durch und sorgen im Empfangsbereich für die Bereitstellung von Getränken.

Wo arbeitet man?

Hauptsächlich in Restaurants, Hotels, Pensionen und Gasthöfen, aber auch in Gastro-Unternehmen von Kaufhäusern oder Verbrauchermärkten, in Weinkellern, Bars oder im Catering.

Welche persönlichen Fähigkeiten braucht man?

Für diesen Beruf ist der **rasche** und **unkomplizierte Kontaktaufbau** zu den Gästen ein ganz wichtiger Aspekt, deshalb sind ein **freundliches Wesen** und **Kontaktbereitschaft** die wichtigste Voraussetzung für diesen Beruf. Darüber hinaus sind **Kunden*innen- und Serviceorientierung** wichtig, um auf die Kunden*innenwünsche einzugehen; für die Zusammenarbeit mit der Küche ist **Teamfähigkeit** erforderlich.

Weitere Informationen: www.azubi.de/beruf/ausbildung-restaurantfachmann

* Quelle: www.berufenet.arbeitsagentur.de