

Restaurantfachmann Restaurantfachfrau

Restaurantfachleute sind im Service beschäftigt. Sie sind spezialisiert für die Arbeiten im Restaurant und wirken bei der Ausrichtung von Veranstaltungen und Festlichkeiten mit.

Die Beratung und die Bedienung des Gastes sind ihr "Arbeitsschwerpunkt": Sie beherrschen unterschiedliche Serviertechniken, organisieren Serviceabläufe und erstellen Abrechnungen.

Sie führen selbstständig eine Station und bedienen die Gäste in Gastronomiebetrieben.

In erster Linie beraten sie bei der Auswahl von Speisen und Getränken, servieren und kassieren, bereiten aber auch größere Veranstaltungen vor. In Hotelbetrieben arbeiten sie außerdem im Etagenservice.

Hauptsächlich arbeiten Restaurantfachleute in Restaurants, Hotels, Gasthöfen und Pensionen. Darüber hinaus sind sie in Kaufhäusern und Verbrauchermärkten mit Tagescafés oder in Spielbanken, Spielotheken mit Servicebereich oder im Cateringservice tätig.



Als Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau ...

- ✓ empfangen und betreuen Sie Gäste
- ✓ beraten Sie Gäste über das Speisenangebot und korrespondierende Getränke
- ✓ verkaufen Sie Speisen und Getränke
- ✓ präsentieren und servieren Sie unter Berücksichtigung verschiedener Servierarten
- ✓ bereiten Sie Speisen am Tisch des Gastes zu, schenken Getränke aus und bereiten den Ausschank vor
- ✓ stellen Sie Misch- und Mixgetränke her und beherrschen den Weinservice
- ✓ planen Sie Veranstaltungen und Festlichkeiten und wirken bei der Durchführung mit
- ✓ wirken Sie bei der Warenannahme mit und kontrollieren Begleitpapiere
- ✓ organisieren Sie Serviceabläufe
- ✓ erstellen Sie Abrechnungen

Ihre Aufstiegsmöglichkeiten als Restaurantfachmann/-frau



Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Gute Umgangsformen
- Rasches Auffassungsvermögen
- Organisations- und Verkaufstalent

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Ausbildungsinhalte

- Gastgeberfunktionen wahrnehmen
- Speisen und Getränke servieren
- Serviceabläufe organisieren
- Räume und Tafeln dekorieren
- Veranstaltungen und Festlichkeiten ausrichten
- Angebote gestalten
- Abrechnungssysteme einsetzen
- Service-, Speisen- und Getränkekunde

Berufsschule

1-2 Tage pro Woche (Bremerhaven) bzw. Blockunterricht (Bremen)

Berufsaussichten

Restaurantfachleute können in den Abteilungen Restaurant und Bar vom Commis de Rang bis zum Abteilungsleiter, Restaurantdirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen. Durch die Ausbildung erhalten Restaurantfachleute ideale Voraussetzungen für Positionen im Bankett- und Veranstaltungswesen oder für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

Weiterbildung

- Restaurantmeister
- Fachwirt im Gastgewerbe
- Sommelier
- Barmixer/Barmeister
- Fachkurse Service (z.B. Sales Management, Tranchieren, Flambieren, Kaffee, Serviceorganisation, Fremdsprachen)
- Staatlich geprüfter Betriebswirt oder Gastronom (Hotelfachschule)
- Hochschulstudium (z.B. Hotel- und Gastronomiemanagement)

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband
Landesverband Bremen e.V.

Hinter dem Schütting 8 · 28195 Bremen

Tel.: 0421 / 33 59 00 · Fax: 0421 / 32 44 73

info@dehoga-bremen.de · www.dehoga-bremen.de



INFORMIEREN
STARTEN AUFSTEIGEN