

# Restaurantfachmann/-frau

<b>Ausbildungsart</b>	duale Ausbildung im Gastgewerbe (geregelt durch die Ausbildungsverordnung)
<b>Ausbildungsdauer</b>	3 Jahre
<b>Lernorte</b>	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



## Tätigkeiten

- Eindecken und Dekorieren von Tischen
- Empfehlungen bei Getränke- und Speisenauswahl
- Entgegennehmen und Servieren von Bestellungen
- Erstellung der Rechnungen und Kassieren
- Mitarbeit bei der Zusammenstellung und Gestaltung von Speisekarten
- Vorbereiten besonderer Veranstaltungen wie Hochzeiten oder Bankette
- Organisation des Veranstaltungsablaufs

## Voraussetzungen

### *Schulabschluss*

- keine rechtliche Vorschrift bzgl. der Schulbildung
- überwiegend Einstellung von Auszubildenden mit Hauptschulabschluss oder mittlerem Bildungsabschluss

### *Anforderungen*

- Kontaktbereitschaft, Kunden- und Serviceorientierung (z.B.: Kontaktaufbau zu Kunden und Gästen, Eingehen auf Kundenwünsche)
- Merkfähigkeit und rechnerische Fähigkeiten (z.B.: Aufnehmen von Bestellungen, Erstellen der Rechnungen)
- Kaufmännisches Denken und organisatorische Fähigkeiten (z.B.: Kalkulation der Kosten von Festlichkeiten und Veranstaltungen)
- gute körperliche Konstitution (z.B.: Arbeiten im Gehen und Stehen)

### *Wichtige Schulfächer*

- Mathematik (z.B.: Erstellung von Rechnungen und Kassieren)
- Deutsch (z.B.: Korrespondenz, Gästekontakt)
- Englisch (z.B.: Kontakt mit ausländischen Gästen)

### *Bewerbungsunterlagen*

- Anmeldung durch einen Ausbildungsbetrieb

## **Ausbildungsinhalte**

### ***Berufsübergreifende Fächer***

Deutsch/Kommunikation  
Gemeinschaftskunde  
Religion/Ethik  
Sport  
Wirtschaftskunde  
Englisch

### ***Fachtheoretischer Bereich***

Küche  
Service  
Warenwirtschaft  
Marketing  
Restaurantorganisation und Bankett  
Berufsspezifisches Englisch

## **Prüfungen**

- Zwischenprüfung: Anfang des 2. Lehrjahres
- Gesellenprüfung: Ende des 3. Lehrjahres

## **Weiterbildungsmöglichkeiten**

- Meisterausbildung
- Fachwirt im Gastgewerbe