

Restaurantfachmann/-frau

Ausbildungsart	duale Ausbildung im Gastgewerbe (geregelt durch die Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	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