



Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann

– das Herz der Gastronomie

Macht es Ihnen Freude, anderen eine Freude zu bereiten? Dann ist die Ausbildung zur Restaurantfachkraft eine gute Wahl. Denn hier sorgen Sie dafür, dass sich jeder Gast rundum wohl fühlt. Angefangen bei einer freundlichen Begrüßung über die Beratung zu Speisen und Getränken bis hin zur Koordinierung sämtlicher Serviceabläufe. Darüber hinaus planen und organisieren Restaurantfachkräfte auch Tagungen und Veranstaltungen. Kurz gesagt: Es gibt kaum einen Bereich in der Gastronomie, der nicht Teil des Berufs und der Ausbildung ist.

Typische Aufgaben: Restaurantfachkräfte

- empfangen und betreuen Gäste
- beraten Gäste über das Speisenangebot und passende Getränke
- präsentieren und servieren Speisen und Getränke fachgerecht
- bereiten Speisen und Getränke am Tisch des Gastes zu
- geben fachkundig Auskunft über Zubereitung und Inhalte der Gerichte
- dekorieren Räume und Tische
- planen Veranstaltungen und Festlichkeiten und wirken bei der Durchführung mit
- organisieren selbständig Serviceabläufe
- erstellen Abrechnungen

Dieser Beruf ist für Sie geeignet, wenn Sie

- über einen mittleren Bildungsabschluss oder Hauptschulabschluss verfügen
- gute Kenntnisse in Mathematik und Deutsch haben
- gute Umgangsformen besitzen und gerne mit Menschen kommunizieren (Fremdsprachenkenntnisse, vor allem Englisch, sind hilfreich)
- teamfähig und belastbar sind und dabei schnell und zuverlässig arbeiten
- offen für Schicht- und Wochenendarbeit sind

Dauer der Ausbildung

Drei Jahre

Höhe der Vergütung (brutto)*

1. Ausbildungsjahr: 865,- €
2. Ausbildungsjahr: 920,- €
3. Ausbildungsjahr: 970,- €

*zur Orientierung