Servierkraft (m./w./d.)

BERUFSBESCHREIBUNG

Servierkräfte arbeiten in Gasträumen von Hotel-, Gastgewerbe- oder Kantinenbetrieben, in Kaffeehäusern und Bars. Sie nehmen in der Küche und an der Ausschank die Speisen und Getränke entgegen und servieren diese den Gästen. Bei entsprechender Berufserfahrung weisen sie den Gästen auch Tische zu, beraten über das Speise- und Getränkeangebot, nehmen Bestellungen der Gäste entgegen und kassieren den Rechnungsbetrag. Sie arbeiten im Team mit Restaurantfachleuten (Kellner*innen), Mitarbeiter*innen hinter der Theke und in der Küche und haben unmittelbaren Kontakt zu den Gästen.

Servierkräfte werden direkt im jeweiligen Gastgewerbebetrieb angelernt und sind häufig teilzeitbeschäftigt.

Ausbildung

Servierkräfte werden unmittelbar im jeweiligen Gastronomiebetrieb angelernt. Eine Höherqualifizierung zur Restaurantfachkraft (Lehrberuf Restaurantfachmann*frau) ist mit entsprechender Berufserfahrung im Zuge einer außerordentlichen Zulassung zur Lehrabschlussprüfung möglich.

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft