Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau (Lehrberuf)

BERUFSBESCHREIBUNG

Restaurantfachleute bedienen Gäste in Gastronomiebetrieben. Sie beraten bei der Auswahl von Speisen und Getränken, nehmen die Bestellungen auf, servieren und kassieren den Rechnungsbetrag. Sie decken die Tische ein, empfangen die Gäste und bereiten auch größere Veranstaltungen vor. Restaurantfachleute arbeiten vor allem in Gasträumen und Gastgärten gastronomischer Betriebe. Dabei tragen sie zumeist Berufskleidung. Sie arbeiten in Teams gemeinsam mit Berufskolleginnen und -kollegen sowie mit Köchinnen/Köchen, Küchenhilfskräften, Buffet- und Schankpersonal und haben Kontakt zu ihren Gästen.

Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt als **Lehrausbildung** (= Duale Ausbildung). Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und begleitend dazu in der **Berufsschule**. Die Berufsschule vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Gäste begrüßen und zum Tisch begleiten
- saubere Tischwäsche auflegen, Besteck, Teller, Gläser und die Tischdekoration platzieren
- Speise- und Getränkekarten vorlegen, Gäste beraten, individuelle Wünsche berücksichtigen
- Bestellungen aufnehmen, Codes für Speisen und Getränke auf computerbasierten Boniergeräten, auf Smartphones oder Tablets oder direkt in Bonierkassen eingeben
- Speisen und Getränke von Küchen- und Schankpersonal entgegennehmen und am Tisch servieren
- zusätzliche Arbeiten in der gehobenen Gastronomie durchführen, wie z. B. Filetieren, Tranchieren, Flambieren
- Zusatzleistungen anbieten, zubereiten und servieren, wie Kaffee, Tee, Käse, Desserts, Cocktails usw.
- Teller, Besteck und Gläser abservieren, Rechnungen ausstellen, Rechnungsbeträge kassieren
- Gäste verabschieden, Tische für die nächsten Gäste vorbereiten
- Tischreservierungen und Vorbestellungen aufnehmen
- Speise- und Getränkekarten zusammenstellen
- Tagesumsätze abrechnen
- Lagerbestände kontrollieren, auffüllen und nachbestellen
- gastronomische Sonderveranstaltungen (z. B. Hochzeiten, Banketts) vorbereiten und betreuen

Anforderungen

- Beweglichkeit
- gute körperliche Verfassung

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- Datensicherheit und Datenschutz
- Fremdsprachenkenntnisse
- gute Beobachtungsgabe
- gute Deutschkenntnisse
- gutes Gedächtnis
- Zahlenverständnis und Rechnen

- Aufgeschlossenheit
- Hilfsbereitschaft
- interkulturelle Kompetenz
- Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude
- Kritikfähigkeit
- Kund*innenorientierung

- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit
- Geduld
- Selbstorganisation

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein

- Koordinationsfähigkeit
- Organisationsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft