

Restaurantfachkraft

Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Berufsausbildung, geregelt nach Berufsbildungsgesetz (BBIG)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Betrieb und Berufsschule

Was macht man in diesem Beruf?

Restaurantfachleute decken und dekorieren Tische, begrüßen die Gäste, geben Empfehlungen für die Speise- und Getränkeauswahl und nehmen Bestellungen entgegen. Außerdem servieren sie Speisen und Getränke, erstellen die Rechnung und kassieren. Häufig arbeiten sie auch bei der Zusammenstellung und Gestaltung von Speisekarten mit. In Hotels können sie außerdem im Etagenservice tätig sein. Darüber hinaus bereiten sie besondere Veranstaltungen wie Hochzeiten oder Bankette vor und sorgen für einen reibungslosen Ablauf.

Wo arbeitet man?

Restaurantfachleute arbeiten hauptsächlich

- in Restaurants und Bars
- in Hotels
- in Gasthöfen und Pensionen

Sie sind in Gasträumen, Weinkellern sowie in Hotelzimmern tätig. Im Empfangsbereich sorgen sie für die Bereitstellung von Getränken. Im Büro erstellen sie Tagesabrechnungen, Absprachen zu Dienstplänen finden in Besprechungsräumen statt. In Gartenrestaurants arbeiten Restaurantfachleute auch im Freien.

Worauf kommt es an?

- Für das Aufnehmen von Bestellungen oder hygienisches Arbeiten in Küche, Lager und Restaurant ist **Sorgfalt** unabdingbar. Um rasch und unkompliziert Kontakte zu Kunden und Gästen aufzubauen, zu vertiefen und zu halten, ist **Kontaktbereitschaft** wichtig. Um auf Kundenwünsche und -bedürfnisse eingehen zu können, ist **Kunden- und Serviceorientierung** notwendig. Die Zusammenarbeit mit dem Küchenpersonal erfordert **Teamfähigkeit**.
- Die Erledigung der Korrespondenz sowie der Kontakt mit Gästen erfordern gute Ausdrucksfähigkeit und Rechtschreibe-sicherheit, Kenntnisse in **Deutsch** sind deshalb unabdingbar. Restaurantfachleute haben auch mit ausländischen Gästen zu tun oder arbeiten ggf. selbst im Ausland. Fundierte Fremdsprachenkenntnisse in **Englisch** sind daher sehr hilfreich.