

## Ресторантьор (м/ж) (Restaurantfachmann/-frau)

Тип на работата	Признато професионално обучение
Вид на обучението	Дуално професионално обучение, регулирано съгласно Закона за професионално образование и обучение (BBiG)
Продължителност	3 години
Места на обучение	Предприятие и професионално училище

### Каква е работата?

Ресторантьорите подреждат и декорират маси, посрещат гостите, дават препоръки за избора на храна и напитки и приемат поръчки. Освен това те сервират ястия и напитки, изготвят сметките и касират. Често те участват и в съставянето и оформлението на менюто с ястия. В хотели освен това могат да обслужват и стаите. Още подготвят специални мероприятия като сватби или банкети и осигуряват безпрепятствения ход на събитията.

### Къде работите?

Ресторантьорите (м/ж) работят предимно

- в ресторанти и барове
- в хотели
- в гостоприемници и пансиони

Те работят в салоните за клиенти, във винарски изби както и в хотелски стаи. На приема те се грижат за предоставяне на напитки. В офиси изготвят ежедневни отчети, споразуменията за разписанията на смените се извършват в конферентни зали. В ресторанти с градина ресторантьорите работят и на открито.

### Какви са изискванията?

- За приемане на поръчки или хигиенична работа в кухнята, склада и ресторанта е задължителна **акуратността**. За бързото създаване, задълбочаване и поддържане на контакти с клиенти и гости е важна **готовността за осъществяване на контакт**. **Насоченост към клиентите и тяхното обслужване** е необходима, за да се откликва на желанията и нуждите на клиента. Съвместната работа с кухненски персонал изисква **способност за работа в екип**.
- Уреждането на кореспонденцията, както и контактът с клиентите, изискват добра изразителност и безупречен правопис, затова познанията по **немски език** са задължителни. Ресторантьорите обслужват също и чуждестранни гости или самите те евент. работят в чужбина. Затова солидните езикови познания по **английски** са много полезни.