



# Restaurant- fachfrau / Restaurant- fachmann

Informationen  
zum Berufsbild

Evonik  
Catering Services  
11/2017

**Restaurantfachleute bedienen und betreuen Gäste, arbeiten im Restaurant, am Buffet und in der Bar. Sie begrüßen und beraten Gäste, servieren Speisen und Getränke, sie erstellen die Rechnung und kassieren. Die Planung und Ausrichtung von Veranstaltungen, Tagungen und Festlichkeiten ist ein weiterer Schwerpunkt dieses abwechslungsreichen Berufes.**

## **Ausbildungsvoraussetzungen**

- Hauptschulabschluss / mittlere Reife
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Gute Umgangsformen
- Rasches Auffassungsvermögen
- Organisations- und Verkaufstalent

## **Ausbildungsdauer**

- 3 Jahre

## **Ausbildungsinhalte**

- Gastgeberfunktion wahrnehmen
- Speisen und Getränke servieren
- Serviceabläufe organisieren
- Räume und Tafeln dekorieren
- Veranstaltungen und Festlichkeiten ausrichten
- Abrechnungssysteme einsetzen
- Service-, Speisen- und Getränkekunde

## **Berufsschule**

- 1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht

## **Berufsaussichten**

Restaurantfachleute können in den Abteilungen Restaurant und Bar vom Commis de Rang bis zum Abteilungsleiter, Restaurantdirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen. Durch die Ausbildung erhalten Restaurantfachleute ideale Voraussetzungen für Positionen im Bankett- und Veranstaltungswesen oder für die selbständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

## **Fortbildungsmöglichkeiten**

- Meisterkurs (Restaurantmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. gepr. Gastronom o. Betriebswirt)
- spezielle Fortbildung (z.B. Sommelier, Barkeeper)
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare
- Fremdsprachenkurse