

Ausbildung Restaurantfachmann/frau

Lehrberuf:	Restaurantfachmann/frau
Lehrzeit:	3 Jahre
Interessen:	<ul style="list-style-type: none"> • Neigung zu kundenorientierter Tätigkeit (z.B. Gästewünsche und -anregungen bei der Zusammenstellung des Menüs berücksichtigen) • Vorliebe für Umgang mit Nahrungsmitteln, Lebensmitteln, Getränken (z.B. über Zutaten und Zubereitungsarten informieren, den passenden Wein empfehlen) • Neigung zu beratender und überzeugender Tätigkeit (z.B. Gäste bei der Auswahl von Speisen und Getränken beraten) • Neigung zu planender und organisierender Tätigkeit (im Bankettservice Großveranstaltungen planen, organisieren und durchführen, z.B. Ablaufplan erstellen, Menüvorschläge unterbreiten und Kosten kalkulieren) • Neigung zu praktisch-zupackender Tätigkeit (z.B. Tisch decken, Geschirr abräumen)
Anforderungsprofil:	<ul style="list-style-type: none"> • Kommunikationsfähigkeit (z.B. Verkaufsgespräche führen, neue Produkte vorstellen und die Kundschaft beraten) • Freundlichkeit • Belastbarkeit • Gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit • Kundenorientierung (z.B. Gästewünsche und -anregungen bei der Zusammenstellung des Menüs berücksichtigen) • gute Umgangsformen • Konfliktfähigkeit (mit Reklamationen souverän umgehen und Lösungsvorschläge anbieten) • Planungs- und Organisationsfähigkeit (im Bankettservice planen, organisieren und durchführen von großen Veranstaltungen z.B. Ablaufplan erstellen, Menüvorschläge unterbreiten und Kosten kalkulieren) • Teamfähigkeit • Sorgfalt • selbstständige Arbeitsweise • Hygienebewusstsein (im Umgang mit Lebensmitteln Hygienevorschriften beachten) • interkulturelle Kompetenz (bei ausländischen Gästen)
Ausbildung im Lehrbetrieb:	<ul style="list-style-type: none"> • Abrechnung • A-la-carte-Service • Arbeitsvorbereitung • Bankett (Veranstaltungsabteilung - Organisation und Service) • Barmixen • Barservice • Beratung / Verkaufsgespräch • Catering • Direkter Gästekontakt • Food and Beverage/Wirtschaftsbereich

	<ul style="list-style-type: none"> • Getränkekunde • Tisch- und Tafeldekoration • Weinservice • Zapfen
Unterricht in der Berufsschule:	<ul style="list-style-type: none"> • Blockunterricht: 1 Woche Schule, 2 Wochen Praxis
Weiterbildung:	<ul style="list-style-type: none"> • Mit 4-jähriger Lehrzeit auch in Kombination mit dem Lehrberuf Koch/Köchin • Im Anschluss an die Lehrzeit ist nach 2 Jahren Berufspraxis die Gewerbeberechtigung gegeben • Spezialisierung (zB. Sommelier, Barmann, Barmaid) • staatl. geprüfter Betriebswirt, danach leitende Tätigkeit in Fachbereichen (ServiermeisterIn, RestaurantchefIn, Maître d'hotel) bis zur Geschäftsführung und zur selbstständigen Führung eines Gasthauses oder Restaurants • Berufsreifeprüfung • Universitätslehrgang für Tourismus