



Ausbildung zum/zur Restaurantfachmann/-frau



dreijährige Lehrzeit

Aufgabenbereiche

Verkaufen von Speisen und Getränken, Beratung des Gastes, Servieren, Decken von Tischen und Tafeln, Organisation von Banketts und Empfängen, Erstellen von Speise- und Getränkekarten, Rechnungsausstellung und Abrechnungsarbeiten

Persönliche Fähigkeiten

Geschicklichkeit, Belastbarkeit
Freundlichkeit und Aufmerksamkeit
gutes Gedächtnis und Konzentrationsfähigkeit
angenehmes Auftreten und Taktgefühl

Berufliche Chancen

Gut ausgebildet sind diese Berufe sehr gefragt
Weiterbildung möglich z.B. Sommelier (Weinkellner), Barmann, Serviermeister,
Aufstiegschancen als z.B. „Maitre d’hotel“, Restaurantleiter, Hotelmanager