

Lehre Restaurantfachkraft

Tätigkeit/Aufgaben

Die Restaurantfachkraft ist Vermittler*in zwischen Gast und Küche und gleichzeitig Vertreter*in des Hauses gegenüber dem Gast. Die Grundtätigkeiten dieser Berufsleute beginnen bei den Vorbereitungen des Speisesaales, dem Decken von Tischen und Bankettafeln. Sie begrüßen die Gäste, weisen Tische zu, verteilen die Speisekarte, informieren über Tagesgerichte und besondere Leistungen der Küche (z. B. ortstypische Speisen).

Sie sind dem Gast bei der Wahl der Speisen und Getränke behilflich und geben eventuell Empfehlungen zu den Speisefolgen; dabei setzen sie Fachwissen aus verschiedenen Gebieten wie der Ernährungslehre und der Weinkunde ein. Sie nehmen die Bestellungen auf, leiten sie an die Küche weiter, servieren die Speisen und Getränke und erkundigen sich zwischendurch über weitere Wünsche der Gäste. Beim Servieren sind Fachkenntnis, Geschick und Eleganz der Bewegungen Qualitätsmerkmale. Das Ausstellen der Rechnung, Kassieren und Verabschieden der Gäste beschließen diesen Grundvorgang.

Bei all dem ist der Überblick und die Ruhe zu bewahren. Es gehören außerdem auch die Arbeit hinter der Bartheke, das Mixen von Cocktails und erfrischenden Getränken zu ihrer Arbeit. Bei Feiern und besonderen Veranstaltungen bereiten sie Banketts und Buffets vor.

Eine freundliche und kompetente Bedienung wirkt sich daher neben der Qualität der Küche positiv auf den Ruf des Gastbetriebes aus.

Berufsanforderungen

Freude am Beraten, Kontaktfähigkeit, nettes und gepflegtes

Auftreten, rasche Auffassungsgabe, gutes Gedächtnis, körperliche Gesundheit, Sprachkenntnisse

Ausbildung

Voraussetzungen:

- Mittelschuldiplom
- Lehrvertrag
- Mindestalter 15 Jahre, Höchstalter 25 Jahre
- praktische Ausbildung in einem Betrieb des Gastgewerbes (Höchstdauer: 36 Monate)
- Besuch des begleitenden Fachunterrichts (3 Klassen, jeweils 10-wöchiger Lehrgang) an der Berufsschule
- der positive Abschluss der 2. Klasse Hotelfachschule oder Berufsfachschule Service ersetzt die 1. Klasse der Lehrlingsausbildung

Abschluss der Ausbildung durch

Ablegung der Lehrabschlussprüfung an der Berufsschule

Berufsausübung, Arbeitsmöglichkeiten

Privatwirtschaft

Restaurants, Hotel- und Gastbetriebe, Pensionen, Hotelgarnis, Cafe- und Barbetriebe, Speiseabteilungen der Eisenbahnen und Schiffe

Stundentafel

Restaurantfachkraft	1. Kl.	2. Kl.	3. Kl.
Religion	1	1	1
Deutsch/EDV	4	4	4
Italienisch	4	4	4
Englisch	4	4	4
Gemeinschaftskunde	2	2	2
Betriebswirtschaft	2	2	2
Fachtheorie			
Fachrechnen	2	2	2
Tourismusgeographie	3	3	3
Restaurantführung und -organisation	9	9	9
Fachpraxis			
Praxis	9	9	9
Wochenstunden gesamt	40	40	40