

Fachfrau/-mann für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie

Nur keine Teller fallenlassen! Das ist nicht die einzige Challenge, der sich Fachleute für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie während ihrer Ausbildung stellen. Für diesen Job sind gute Geschmacksnerven genauso wichtig wie Organisationstalent. Nicht nur im Restaurant sind diese Qualitäten gefragt. Nach der Ausbildung wartet ein abwechslungsreiches Berufsleben auf dich.

Was erwartest dich in diesem Beruf?

Was in diesem Job zu tun ist, weißt du vom eigenen Restaurantbesuch: Gäste begrüßen, bei der Speise- und Getränkeauswahl beraten, Bestellungen aufnehmen, Essen und Trinken servieren und später kassieren. Viele passiert jedoch im Hintergrund. Restaurantfachfrauen oder -männer sind in die Zusammenstellung der Speisekarte involviert und dekorieren die Tische. Arbeitest du im Hotel, bringst du den Gästen Essen aufs Zimmer.

Faktencheck



keine speziellen Festlegungen, bevorzugt Haupt- oder Realschulabschluss, aber auch mit Abitur möglich



dreijährige Ausbildung – Praxis im Ausbildungsbetrieb, Theorie in der Berufsschule



je nach Bundesland zwischen 625 und 850 Euro im ersten Lehrjahr und 775 bis 1.100 Euro im dritten Lehrjahr



vielfältiges Berufsleben in Restaurant, Bar, als Kellner oder Kellnerin, in der Abteilungs- oder Restaurantleitung, im Bankett- und Veranstaltungswesen oder selbstständige Restaurantleitung; Weiterbildungsmöglichkeiten: Barmeister/-in, Sommelier/Sommelière, Restaurantmeister/-in, Fachwirt/-in im Gastgewerbe, staatlich geprüfte/-r Betriebswirt/-in, Gastronom/-in kannst du werden.

Was solltest du für den Job mitbringen?

Schüchtern darfst du nicht sein, denn ein kleines Gespräch mit den Gästen gehört dazu. Gleichzeitig brauchst du ein Gespür für ihre Wünsche. Ein gutes Gedächtnis und Kopfrechenkunst sind gefragt, wenn das Abkassieren der Gäste auch mal ohne Computer funktionieren muss. Flexibilität, ein kühler Kopf und Organisationstalent helfen dir, auch bei Trubel im Restaurant relaxt zu bleiben. Fit musst du sein, denn viel sitzen wirst du in diesem Job nicht.



Was lernst du in der Ausbildung?

Auf jeden Fall wie man Teller und Gläser unfallfrei zu den Gästen bringt und ihnen einen perfekten Service hinlegt. Aber nicht nur. Auch Speisen- und Getränkekunde, Wissen rund um Abrechnungssysteme und darüber, wie ein Angebot erstellt wird, stehen auf während deiner Ausbildung auf dem Lehrplan.

Wo findest du deinen Ausbildungsbetrieb?

Du bist ein Tellerbalancier oder eine immer freundliche Langstreckenläuferin? Du willst Gäste mit umwerfenden Speisen und Top-Service glücklich machen? Dann findest du hier Informationen über Ausbildungsmöglichkeiten in Sachsen: www.tourismustalente-sachsen.de/beruf/restaurantfachmann-restaurantfachfrau

Freie Lehrstellen kannst du außerdem über die Lehrstellenbörse der IHK finden: www.ihk-lehrstellenboerse.de



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtages beschlossenen Haushaltes.

