

Restaurantfachmann/-frau

Besonderheit	Ausbildungsberuf wird zum 01.08.2022 vom neuen Beruf Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie abgelöst.
Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Ausbildung im Gastgewerbe (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



■ Was macht man in diesem Beruf?

Restaurantfachleute decken und dekorieren Tische, begrüßen die Gäste, geben Empfehlungen für die Speise- und Getränkeauswahl und nehmen Bestellungen entgegen. Außerdem servieren sie Speisen und Getränke, erstellen die Rechnung und kassieren. Häufig arbeiten sie auch bei der Zusammenstellung und Gestaltung von Speisekarten mit. In Hotels können sie außerdem im Etagenservice tätig sein. Darüber hinaus bereiten sie besondere Veranstaltungen wie Hochzeiten oder Bankette vor und sorgen für einen reibungslosen Ablauf.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Restaurantfachleute finden Beschäftigung

- in Restaurants, Hotels, Gasthöfen und Pensionen
- bei Cateringunternehmen, auf Kreuzfahrtschiffen, in Zugrestaurants

Arbeitsorte:

Restaurantfachleute arbeiten in erster Linie

- in Gasträumen, z.B. in Speiseräumen, an Büfets, hinter der Bar

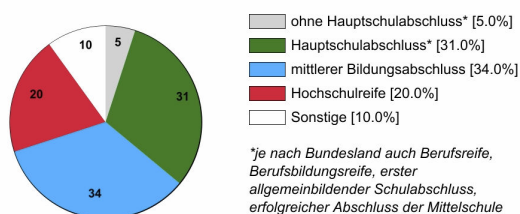
Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- am Pass (Übergang zwischen Küche und Service), im Magazin (Lagerräume), im Freien, in Büro- und Besprechungsräumen

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **mittlerem Bildungsabschluss** oder **Hauptschulabschluss*** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2020 (in %)



■ Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Kontaktbereitschaft, Kunden- und Serviceorientierung (z.B. für den Aufbau von Kontakten zu Kunden und Gästen, beim Eingehen auf Wünsche und Bedürfnisse der Gäste)
- Merkfähigkeit und rechnerische Fähigkeiten (z.B. für das Aufnehmen von Bestellungen ohne Hilfsmittel, das Erstellen der Gästerechnung)
- Kaufmännisches Denken und organisatorische Fähigkeiten (z.B. beim Kalkulieren der Kosten von Festlichkeiten und Veranstaltungen, für das Ausrichten von Festlichkeiten)
- Gute körperliche Konstitution (z.B. beim Arbeiten im Gehen und Stehen)

Schulfächer:

- Mathematik (z.B. für die Erstellung von Rechnungen und das Kassieren)
- Deutsch (z.B. für Korrespondenz und Gästekontakt)
- Englisch (z.B. für den Kontakt mit ausländischen Gästen)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 700 bis € 1.000
- 2. Ausbildungsjahr: € 800 bis € 1.150
- 3. Ausbildungsjahr: € 950 bis € 1.300

■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial

planet-beruf.de

Alles über Ausbildung, Berufswahl und Bewerbung – Infos für Jugendliche, Lehrkräfte und BO-Coaches, Eltern und Erziehungsberechtigte



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

