

Hotel- und Restaurantfachmann/-frau



Kurzinfo

Mein Berufsalltag

- ich plane die Zimmerbelegung sowie die Tischreservierungen, dabei verwende ich spezifische Reservierungsprogramme
- bei der Vorbereitung und Betreuung von Hochzeiten und anderen Veranstaltungen arbeite ich mit
- die Zusammenstellung der Speise- und Getränkekarten gehört zu meinem Aufgabenbereich
- ich kontrolliere die Konsumation und erstelle die Abrechnungen
- ich kontrolliere Lagerbestände und mache Nachbestellungen
- ich stelle Tische auf, decke ein und dekoriere sie
- meine Fremdsprachenkenntnisse kann ich bei der Betreuung der Gäste einsetzen und erweitern
- ich nehme die Bestellungen auf, boniere die Speisen und Getränke und serviere diese

Meine Interessen

Ich bin interessiert an

- einer abwechslungsreichen Arbeit
- der Gästebetreuung
- Organisations- und Verwaltungsaufgaben

Das ist meine Arbeit

In diesem Beruf habe ich verschiedene Aufgabenbereiche. An der Rezeption wickle ich den Check-in ab und bin bis zum Check-out die Ansprechperson. Ich informiere die Gäste über die Freizeit- und Kulturangebote, die öffentlichen Verkehrsmittel in der Umgebung und reserviere Taxis oder Konzertkarten. Im Back-Office bearbeite ich Buchungsanfragen der Gäste per Telefon oder E-Mail. Ich erledige auch den Schriftverkehr mit Tourismusverbänden und Reiseveranstaltern und Lieferfirmen. Ein immer wichtig werdender Aufgabenbereich ist die Beobachtung und Betreuung von Social Media Portalen. Im Restaurantbereich bereite ich Tische, Dekorationen und Buffets vor. Die Gäste werden von mir in Empfang genommen, über die Speisen und Getränke beraten, welche ich ihnen serviere. Manche Speisen werden am Tisch von mir fertiggestellt und ich schenke die Getränke nach.

Hotels, Wellness-Resorts und Kurhotels bilden Lehrlinge aus. Gearbeitet wird an der Rezeption, im Back-Office und im Restaurant. Im Team arbeite ich mit Fachkräften an der Rezeption, Restaurantfachkräften und anderen Fach- und Hilfskräften zusammen. Kontakt habe ich auch mit Reiseleiter/innen oder Tourismusmanager/innen. An der Rezeption arbeite ich mit dem Computer und speziellen Buchungs- und Reservierungsprogrammen, bediene Telefon, PC und Drucker und führe Protokolle und verwalte Datenbanken. Im Restaurantbereich arbeite ich mit Tischwäsche, Geschirr und Besteck sowie Dekorationsmaterial. Im Service mit Speisen und Getränken sowie Bestellcomputern.



telefonische Anfragen beantworten



das Kuchenbuffet anrichten



Wein einschenken

Ein Beruf mit vielfältigen Aufgaben

Dieser 4-jährige Lehrberuf wird erst seit 2020 ausgebildet. Er bietet eine Kombination von organisatorisch-administrativen Tätigkeiten im Hotelmanagementbereich sowie im Servicebereich von Hotels und Restaurants.

AUSBILDUNG



Lehrzeit
4 Jahre



Berufsschule
Lehrgang an der Landesberufsschule Lochau



Anzahl der Lehrlinge in Vorarlberg
1 (1 m)



Weiterentwicklung

- Lehre und Matura
- Berufsreifeprüfung
- Restaurantleitung
- Tourismusmanagement

Selbständigkeit (bei Erfüllung bestimmter Voraussetzungen)
Gewerbe und Handwerk:
Gastgewerbe
Freies Gewerbe: Frühstückspension, Schutzhütte, Würstelstand

Wichtige Eigenschaften

Willst du folgende Eigenschaften einsetzen und erweitern?

- Dienstleistungs- und Kundenorientiertheit
- gute Umgangsformen
- interkulturelle Kompetenz
- Einfühlungsvermögen
- Kommunikations- und Konfliktfähigkeit
- Flexibilität
- Organisationstalent
- Teamfähigkeit
- kaufmännisches Verständnis
- EDV-Erfahrung
- genaue und zuverlässige Arbeitsweise
- Fremdsprachenkenntnisse

VERWANDTE LEHRBERUFE

- Bürokaufmann/-frau
- Hotelkaufmann/-frau
- Restaurantfachmann/-frau
- Hotel- und Gastgewerbeassistent/in
- Gastronomiefachmann/-frau
- Betriebsdienstleister/in
- Betriebslogistikkaufmann/-frau
- Großhandelskaufmann/-frau
- Mobilitätsservice
- Reisebüroassistent/in

MEHR INFOS UNTER
berufsprofile.at
bifo.at