

Restaurantfachmann:frau

Kurzinfo

Mein Berufsalltag

- ich decke den Tisch – passend zum Menü – mit Tischwäsche, Tellern, Besteck, Gläsern und Servietten ein
- die Gäste werden von mir bedient und bei der Menü- und Getränkeauswahl beraten
- sie erhalten von mir zudem produktspezifische Informationen
- die Bestellaufnahme sowie das Servieren der Speisen und Getränke gehören zu meinen täglichen Aufgaben
- ich serviere Teller, Besteck und Gläser wieder ab, stelle die Rechnung aus und kassiere den Rechnungsbetrag
- bei Veranstaltungen und Festen - wie Hochzeiten, Geburtstagsfeiern - arbeite ich ebenfalls mit
- ich schaffe ein angenehmes Ambiente und trage zur Unterhaltung meiner Gäste bei

Meine Interessen

Ich bin interessiert

- meine Gäste zu beraten, sie zu bedienen und zu unterhalten
- Gastgeber:in zu sein, zu planen und Veranstaltungen durchzuführen
- Räume und Tische schön und kreativ zu gestalten

Das ist meine Arbeit

In diesem Beruf erlerne ich das fachgerechte Servieren von Speisen und Getränken, ich begrüße die Gäste und begleite sie zu ihrem Tisch. Mir wird beigebracht, wie man Gäste bei der Menü- und Getränkewahl fachkundig berät und dabei deren persönliche Wünsche und Bedürfnisse berücksichtigt. Ich lerne, wie man ein tolles Ambiente schafft, wie ich die Gäste optimal betreue und auch unterhalte. Zudem werde ich darin geschult, Bestellungen entgegenzunehmen, mittels Bonkassen zu bonieren und später auch abzurechnen. Mir wird gezeigt, wie ich Schecks und Kreditkarten entgegennehme und den Rechnungsbetrag kassiere. Ich erwerbe Kenntnisse über das Kalkulieren von Getränkepreisen. Das Kontrollieren und Auffüllen der Lagerbestände zählt ebenso zu meinem Tätigkeitsbereich wie die Mitwirkung bei der Zusammenstellung der Speise- und Getränkekarten. Vor allem Restaurant- und Hotelbetriebe bilden Lehrlinge aus. Ich bin in Gasträumen und Gastgärten von Restaurants, Gasthöfen, Hotels und Kaffeehäusern, hochwertigen Bars und Szenebetrieben tätig, arbeite eng mit dem gesamten Team des Betriebes zusammen und bin im Service als Gastgeber/in für Kunden und Kundinnen da. Meist trage ich Berufskleidung und arbeite oft mittags, abends und an Wochenenden.



den Tisch schön eindecken



Weinservice im Restaurant



Kaffeesevice vorbereiten

Aufgabenbereiche von Restaurant- fachleuten

Je nach Ausbildungsbetrieb (Groß-, Mittel-, Kleinbetrieb, Hotel, Bar, Restaurant etc.) und beruflicher Stellung können sich die Aufgabenbereiche von Restaurantfachleuten unterscheiden. In der gehobenen Gastronomie z.B. führen Restaurantfachleute auch unterschiedliche Arbeiten am Tisch der Gäste durch – wie das Filetieren, Tranchieren oder Flambieren von Speisen, außerdem geben sie Weinempfehlungen und servieren ihn.

AUSBILDUNG



Lehrzeit
3 Jahre



Berufsschule
Lehrgang an der
Landesberufsschule Lochau



**Anzahl der Lehrlinge
in Vorarlberg**
106 (40 m / 66 w)



Weiterentwicklung

- Lehre und Matura
- Berufsreifeprüfung
- Weinsommelier:e
- Barkeeper/in
- Biersommelier/e
- Barista (Kaffeeguru)
- Restaurantmeisterprüfung

Selbständigkeit (bei Erfüllung bestimmter Voraussetzungen):
Gastgewerbebetrieb, Frühstückspension, Schutzhütte

Wichtige Eigenschaften

**Willst du folgende
Eigenschaften einsetzen
und erweitern?**

- Freundlichkeit
- offenes Wesen
- Taktgefühl
- Ideenreichtum
- Belastbarkeit
- gepflegtes Erscheinungsbild
- Zahlenverständnis und gutes Gedächtnis
- gute Beobachtungsgabe
- Sprachgewandtheit
- Fremdsprachenkenntnisse
- Handgeschicklichkeit zum Servieren von Speisen und Getränken
- flinke Arbeitsweise
- Organisationstalent
- Sinn für Ästhetik

VERWANDTE LEHRBERUFE

- Gastronomiefachmann:frau
- Koch:Köchin
- Hotel- und Gastgewerbeassistent:in
- Hotel- und Restaurantfachmann:frau
- Systemgastronomiefachmann:frau
- Hotelkaufmann:frau



MEHR INFOS UNTER
berufsprofile.at
bifo.at
berufeerleben.at