

# Restaurantfachmann/-frau

## Beratung und Betreuung von Gästen in Gastronomiebetrieben

*In erster Linie beraten Restaurantfachleute die Gäste bei der Auswahl von Speisen und Getränken, servieren und kassieren, bereiten aber auch größere Veranstaltungen vor. In Hotelbetrieben arbeiten sie außerdem im Etagenservice. Hauptsächlich sind Restaurantfachleute in Restaurants, Hotels, Gasthöfen und Pensionen tätig. Darüber hinaus arbeiten sie in Kaufhäusern und Verbrauchermärkten mit Tagescafés oder in Spielbanken mit Servicebereich tätig.*

### Dauer der Ausbildung

36 Monate (3 Jahre)

### Inhalte (Auswahl)

- Empfang und Betreuung von Gästen sowie Information über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten
- wirtschaftlicher Einsatz, Reinigung und Prüfung von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- Einsatz von Desinfektions- und Reinigungsmitteln
- Prüfung von Produkten des Küchenbereichs auf ihre Beschaffenheit und Verwendbarkeit
- Zubereitung einfacher Speisen
- Servieren von Speisen und Getränken
- Büroarbeiten, Bestellungen und Bearbeitung von Zahlungsvorgängen
- Lagerung von Waren und Kontrolle der Lagerbestände
- Herrichtung von Gasträumen
- Umgang mit Reklamationen
- Planung und Durchführung von Veranstaltungen
- Zusammenstellung eines Menüs

### Ausbildungsorte

Während einer dualen Berufsausbildung werden Restaurantfachleute im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule ausgebildet.

### Voraussetzungen

Rechtlich ist kein bestimmter Schulabschluss vorgeschrieben. Gern gesehen sind gute Kenntnisse in Mathematik, Deutsch und Englisch sowie Grundwissen in der Datenverarbeitung.

### Ausbildung an schulischen Bildungsstätten

Die Schulen legen eigene Zugangskriterien fest. Meist wird ein Hauptschulabschluss oder mittlerer Bildungsabschluss vorausgesetzt. Informationen hierzu enthält die Datenbank KURSNET.

### Duale Ausbildung

Die Betriebe stellen überwiegend angehende Restaurantfachleute mit einem mittleren Bildungsabschluss ein. Überwiegend absolvieren Azubis ihre Lehre in Betrieben des Hotel- und Gaststättengewerbes. Dabei findet die Ausbildung in den Gasträumen (Servicebereich), im Magazin, in der Küche, teilweise in Hotelzimmern oder ggf. auch im Freien statt.

### Vergütung

Auszubildende, die eine duale Ausbildung durchlaufen, erhalten eine Ausbildungsvergütung. Sie richtet sich überwiegend nach tarifvertraglichen Vereinbarungen. Ihre Höhe ist abhängig vom Ausbildungsbereich und von der Branche, in der die Ausbildung stattfindet, sowie vom räumlichen Geltungsbereich des einschlägigen Tarifvertrages.

Wer die Ausbildung in vollzeitschulischer Form absolviert, erhält keine Ausbildungsvergütung.

Die folgenden Angaben sollen der Orientierung dienen. Die Auszubildenden können monatlich folgende Vergütungen erhalten:

1. Lehrjahr: 384 bis 514 Euro
2. Lehrjahr: 474 bis 584 Euro
3. Lehrjahr: 549 bis 654 Euro

QUELLE: DAV – DATENBANK AUSBILDUNGSVERGÜTUNGEN DES BUNDESINSTITUTS FÜR BERUFSBILDUNG (2008)

### Weitere Informationen

Auf [www.berufenet.de](http://www.berufenet.de), den Berufsinfosseiten der Bundesagentur für Arbeit, gibt es zur beschriebenen Ausbildung weitere Informationen.

