



Restaurantfachmann / frau

direkter Kontakt mit
unterschiedlichsten
Gästen

Dreijährige Lehrzeit

Aufgabenbereiche

Verkaufen von Speisen und Getränken, Beratung des Gastes, Servieren, Decken von Tischen und Tafeln, Organisation von Banketts und Empfängen, Erstellen von Speise- und Getränkearten, Rechnungsausstellung und Abrechnungsarbeiten

Persönliche Fähigkeiten

Geschicklichkeit, Belastbarkeit
Freundlichkeit und Aufmerksamkeit, gutes Gedächtnis und Konzentrationsfähigkeit angenehmes Auftreten und Taktgefühl

Berufliche Chancen

Arbeitsplätze sind reichlich vorhanden, Weiterbildung möglich z.B. Sommelier (Weinkellner), Barmann, Serviermeister, Aufstiegschancen z.B. „Maitre d’hotel“, Restaurantleiter, Hotelmanager

Lehrberuf Restaurantfachmann/frau

Berufsprofil

1. Lehrjahr

Handhaben, Pflegen und Sauberhalten der Arbeitsgeräte
Grundregeln der Höflichkeit beim Empfang, Informationen und Auskünfte
Vorbereitungsarbeiten ("mise en place")
Zutragen von Speisen und Getränken
Frühstückservice
Grundkenntnisse über offene Getränke und kleine Speisen
Umgangsformen
Kenntnisse über verschiedene Arten von Veranstaltungen
Arbeitsrecht
Hygienevorschriften
Unfallverhütung, Müllentsorgung
...

2. Lehrjahr

Einstellen, Einreichen, Anrichten und Vorlegen
Servieren
Getränkessorten
Speisekunde (heimische Küche)
Fachausdrücke
Abrechnung
Grundregeln Verkauf und Verkaufstechnik
Verhaltenstraining
Aufbau von Speise- und Getränkekarte,
Die Weinkarte
Rechnungsaufbau, Abrechnungsarten
Warenkontrolle
Veranstaltungen Ball, Bankett, Party

3. Lehrjahr

Schaumweine, Aperitifs, Digestifs, Bargetränke
Kalkulation von Speisen und Getränken,
Perfektionierte Servierarten: Flambieren, Filetieren, Tranchieren, Marinieren
Erstellen komplexer Festmenüs
selbstständiges Arbeiten
Gästeabrechnung

Restaurantfachmann/frau

Restaurantfachmann/frau sorgen für das Wohl der Gäste. Sie sind täglich im Kontakt mit Gästen aus unterschiedlichsten Gesellschaftskreisen – verschiedenen Nationen.

In ihren Händen liegt der Erfolg eines Gastronomiebetriebes. Ihr Aufgabenbereich umfasst das Verkaufen von Speisen und Getränken, die Beratung des Gastes bei der Menüzusammenstellung und der Wahl der dazupassenden Getränke. Weiters obliegt ihnen das Decken der Tische und Tafeln, das Organisieren von Empfängen und die Zusammenstellung der Speise- und Getränkearten. Für die Rechnungsstellung und Abrechnungsarbeiten wird Genauigkeit verlangt.

Berufsanforderungen

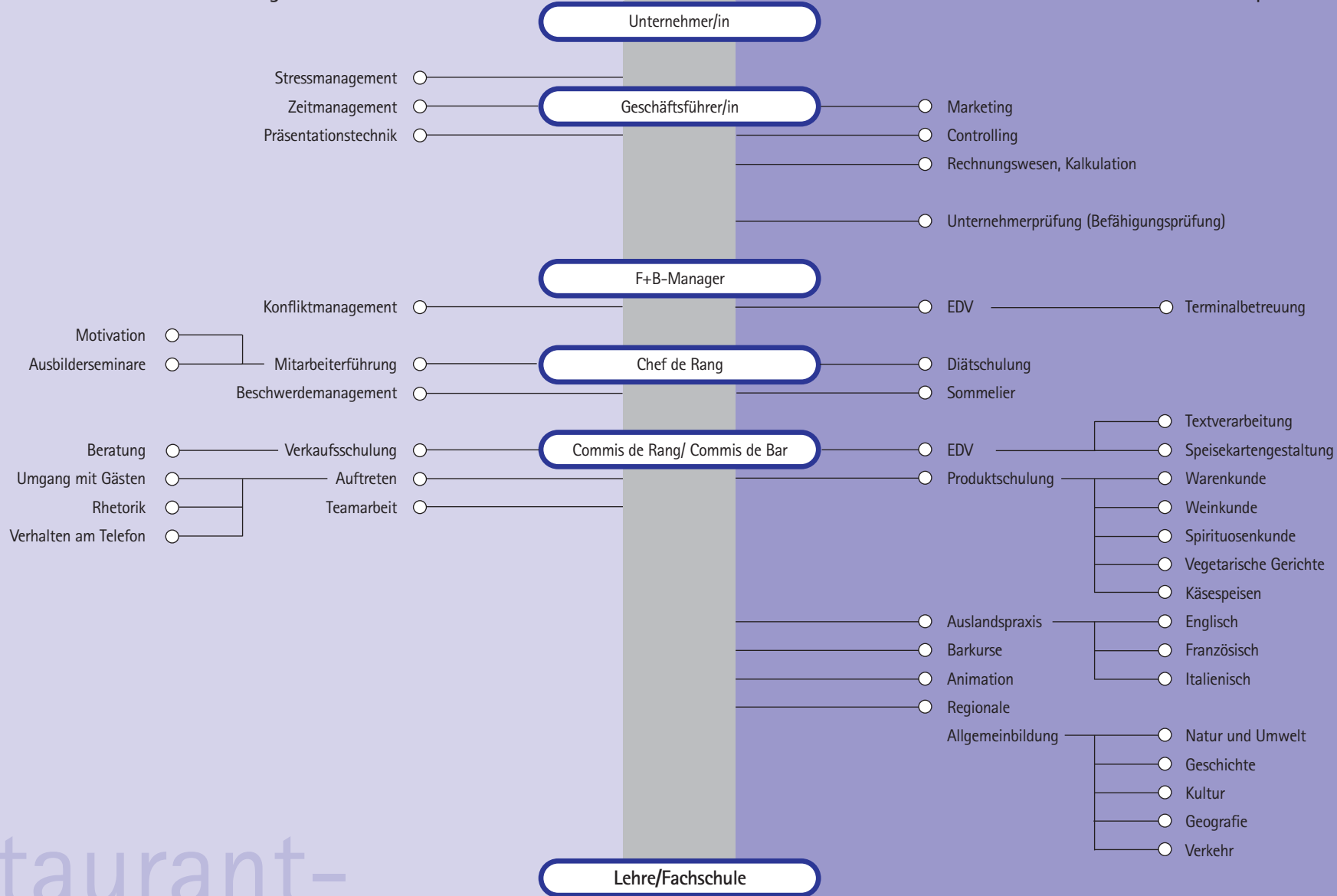
Der RFM-Beruf bietet eine lebensnahe und abwechslungsreiche Tätigkeit und ermöglicht den Kontakt mit Menschen. Voraussetzung dafür sind Wendigkeit, Geschicklichkeit, freundliches Auftreten, angenehmes und gepflegtes Äußeres, gutes Gedächtnis und Konzentrationsfähigkeit. Sprachliche Ausdrucksweise – auch in Fremdsprachen – ist wichtig.



Weiterbildungs-Anbieter zu dieser Übersicht findest du am Schluss dieser Broschüre.

Persönlichkeitsentwicklung

Fachliche Kompetenz



Restaurant-fachmann/frau