

Berufsbild Restaurantfachfrau /-mann

Wie sieht die Arbeit von Restaurantfachleuten aus?

- Gästebienung, -beratung und -betreuung
- Arbeiten im Restaurant, am Büfett, an der Bar
- Servieren von Speisen und Getränken
- Rechnungs- und Angebotserstellung
- Durchführung des Zahlungsverkehrs
- Service-, Speisen- und Getränkekunde
- Organisation von Serviceabläufen
- Tischdekoration
- Planung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen

Welche Voraussetzungen muss ich mitbringen?

- Abitur, Real- oder Hauptschulabschluss
- handwerkliches Geschick und Kreativität
- gute körperliche Verfassung
- Belastbarkeit
- schnelle Auffassungsgabe
- kalkulatorische Fähigkeiten
- Teamfähigkeit
- Stressresistenz
- Flexibilität
- Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagstätigkeit, Schichtarbeit
- klare, kultivierte, kompetente Ausdrucksweise

Wie lange dauert die Ausbildung?

- 3 Jahre
- 2 Jahre (Fachkraft im Gastgewerbe)

Wie sind meine Berufsaussichten?

- vom Commis de Rang bis zum Abteilungsleiter, Restaurant- oder Wirtschaftsdirektor (F & B Manager) ist alles möglich
- Einsatzmöglichkeiten: Restaurant, Bar, Bankett- und Veranstaltungswesen

Was habe ich für Fortbildungsmöglichkeiten?

- Meisterkurs (Restaurantmeister)
- Hotelfachschule (Staatlich geprüfter Betriebswirt, Gastronom)
- spezielle Fortbildung (z. B. Sommelier, Barkeeper)
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare
- Fremdsprachenkurse



MBE Maschinenbau GmbH Eibau
Berg-Gasthof Honigbrunnen

Löbauer Berg 4 · 02708 Löbau
Telefon 03585 4139130 · Fax 03585 4139139
info@honigbrunnen.de · www.honigbrunnen.de



Honigbrunnen
BERG-GASTHOF
HOTEL
RESTAURANT