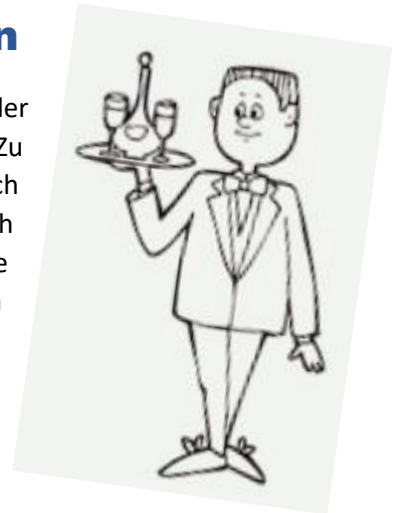


Ausbildung zur Restaurantfachfrau/-mann

Der Sonntagsbrunch, das große Familienessen, das Candle-Light-Dinner oder der Mittagspausensnack – die Deutschen lieben es, auswärts essen zu gehen. Zu einem guten Restaurantbesuch gehört aber nicht nur gutes Essen, sondern auch ein freundlicher und kompetenter Service. Gäste legen viel Wert darauf, sich während ihrer Restaurantbesuche wohlfühlen, weswegen die Restaurantfachfrau nicht nur eine einfache Bedienung, sondern auch eine gern gesehene Gesprächspartnerin ist.



Was macht eine Restaurantfachfrau?

Tische decken - Die Restaurantfachfrau oder der Restaurantfachmann kümmert sich darum, dass alle Tische ordnungsgemäß gedeckt werden und anschaulich sind. Dafür poliert sie oder er Gläser sowie Besteck, legt diese bereit, füllt die Behälter für Salz und Pfeffer auf und dekoriert die Tische beispielsweise mit kleinen Teelichtkerzen.

Gäste empfangen- Treffen Gäste ein, begrüßt man diese als Restaurantfachmann und überprüft die Reservierung oder bietet ihnen noch freie Plätze an. Sobald die Gäste Platz genommen haben, reicht man ihnen die Speise- und Getränkekarte.

Gäste beraten - Was ist das heutige Tagesgericht, welche Inhaltsstoffe sind enthalten und welcher Wein passt am besten dazu? Restaurantfachfrauen beraten Gäste bei der Speise- und Getränkeauswahl, indem sie Empfehlungen aussprechen und sie beispielsweise über Zutaten und Zubereitungsarten informieren. Wichtig sind auch genaue Informationen für Allergiker oder Vegetarier.

Bestellung aufnehmen - Nachdem der Gast sich entschieden hat, notiert man sich die Bestellung auf einem Notizblock oder auf einem tragbaren Bestellcomputer. Die Bestellung wird dann an die Küche und der Getränkeausgabe übermittelt.

Speisen und Getränke servieren und abrechnen- Restaurantfachleute servieren Speisen und Getränke. Besitzt das Restaurant eine Bar, bereiten sie beispielsweise auch Mixgetränke zu. Sind die Gäste fertig mit dem Essen, räumen die Fachkräfte das Essen und die Getränke ab und kümmern sich um die Bezahlung.

Nacharbeiten erledigen - Die Arbeit einer Restaurantfachfrau hört noch nicht auf, sobald die Gäste weg sind. Zu ihren Aufgaben gehört ebenfalls, Tische abzuräumen und abzudecken, Speisesäle aufzuräumen und Tagesabrechnungen zu erstellen.

Veranstaltungen vorbereiten - Steht ein Event mit vielen Gästen bevor, erstellen Restaurantfachmänner den Ablaufplan, machen Menüvorschläge und kalkulieren die Kosten. Auf der Veranstaltung selbst sorgen sie für einen reibungslosen Ablauf.

Zimmerservice durchführen - Restaurantfachleute führen in Hotels den Zimmerservice durch. Sie nehmen telefonische Bestellungen entgegen und richten alles auf einem Tablett oder einem Servierwagen her, bevor die Speisen und Getränke auf das Hotelzimmer gebracht werden.



Wo kann ich als Restaurantfachfrau arbeiten?

Als Restaurantfachfrau arbeitest du – wie der Name bereits verrät – in erster Linie in **Restaurants** und **Gaststätten**. Du findest aber auch Beschäftigung in **Hotels** oder **Pensionen**. Darüber hinaus kannst du in **gastronomischen Einrichtungen** von beispielsweise Kaufhäusern tätig werden. Ein weiterer Einsatzort sind **Metzgereien mit Cateringservice**.



Deine Einsatzorte auf einen Blick

- Restaurants
- Gaststätten
- Pensionen
- gastronomische Einrichtungen im Einzelhandel
- Cateringservices



Was muss ich für ein Typ sein, um Restaurantfachfrau zu werden?

- ✓ **Organisationstalent** - In deinem Job kümmerst du dich um die Zufriedenheit der Gäste, um einen reibungslosen Tagesablauf und die Planung von großen Festlichkeiten. Deshalb solltest du organisatorisch fit sein.
- ✓ **Entertainer** - Du liebst die Arbeit mit Menschen und bist kommunikationsstark. Freundlich, zuvorkommend und mit guten Umgangsformen bedienst du deine Gäste und bist darüber hinaus auch für einen kleinen Plausch immer zu haben.
- ✓ **Perfektionist** - Beim Abkassieren ist höchste Konzentration gefragt und auch beim Eindecken der Tische kommt es auf Gen



Wie läuft die Ausbildung als Restaurantfachfrau ab?

Die **duale Ausbildung** als Restaurantfachfrau dauert **drei Jahre**. In dieser Zeit besuchen angehende Restaurantfachleute parallel die Berufsschule und den Ausbildungsbetrieb. Der Berufsschulunterricht findet an der **Berufsschule III Aschaffenburg im Kompetenzzentrum für Ernährung** an bestimmten Wochentagen statt. Azubis lernen alles Wissenswerte zu Themen wie Küchenarbeit, Service und Marketing kennen. Im Betrieb wenden sie ihr Theoriewissen in die Praxis um.

Quelle: <https://www.ausbildung.de/berufe/restaurantfachfrau/>

