



Gastronomieberufe

Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie



Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sind die ersten Ansprechpersonen für die Gäste: Sie planen und organisieren Veranstaltungen, koordinieren Serviceabläufe und beraten und betreuen Gäste.

1. Was machen Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie?

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie arbeiten in erster Linie im Service: sie dekorieren die Gasträume und Tische, empfangen die Gäste, beraten über die Speise- und Getränkeauswahl und nehmen Bestellungen entgegen. Sie bereiten bestimmte Speisen und Getränke am Tisch des Gastes zu und servieren. Sie bedienen Reservierungs- und Kassensysteme und erstellen Abrechnungen.

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie führen selbstständig eine Servicestation, sie planen und koordinieren die Serviceabläufe und leiten andere Mitarbeitende an. Außerdem arbeiten sie an der Bar oder am Getränkeauschank, bereiten dort Getränke zu und schenken diese aus.

Darüber hinaus sind sie die Fachleute für alle Arten von Veranstaltungen. Daher sind Konzeption, Planung und Organisation von Veranstaltung, Tagungen und Festlichkeiten weitere wichtige Aufgaben.

2. Wo arbeiten Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie?

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie arbeiten insbesondere in Restaurants, Gasthöfen, Hotels, im Catering, in der Gemeinschaftsgastronomie oder im Messe- und Veranstaltungswesen.

3. Was lernt man während der Ausbildung?

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie lernen im Laufe ihrer Ausbildung alle Restaurantbereiche kennen. Um ihre Produktkompetenz für die Getränke und Speisen aufzubauen, lernen sie den richtigen Umgang mit den Lebensmitteln bereits ab der Warenannahme und -lagerung und auch in der Küche. Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie werden insbesondere in der Gästebetreuung, an der Bar und im Service ausgebildet, inklusive aller damit verbundener Tätigkeiten wie beispielsweise der Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen und besonderen Servierarten am Gasttisch. Dazu erlernen sie die Planung und Koordinierung von Serviceabläufen verbunden mit der Anleitung und Führung von Mitarbeitenden. Ein weiterer großer Ausbildungsbereich ist die Konzeption, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen.

Die Ausbildung findet an den Lernorten Betrieb und Berufsschule statt. Der Berufsschulunterricht wird an ein bis zwei Tagen pro Woche angeboten.

4. Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildungsdauer beträgt drei Jahre.



5. Wie sind die Arbeitszeiten?

Die Arbeitszeiten hängen von den Öffnungszeiten des Ausbildungsbetriebes ab; i.d.R. können die Arbeitszeiten auch abends, am Wochenende und an Feiertagen liegen. Dazu kann es sein, dass die Arbeitszeiten im Schichtdienst organisiert sind. Die Arbeitszeiten werden i.d.R. auf eine 5-Tage-Woche verteilt.

6. Welchen Schulabschluss und welche Eigenschaften sollte man mitbringen?

Rechtlich vorgeschrieben ist kein bestimmter Schulabschluss bzw. gar kein Schulabschluss. Von Vorteil ist es aber, wenn man mindestens einen Hauptschulabschluss hat. Einige Betriebe erwarten auch die Fachoberschulreife (Mittlere Reife). Was ein Ausbildungsbetrieb letztlich voraussetzt, hängt vom Einzelfall ab.

Angehende Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sollten folgende Eigenschaften mitbringen:

- *Spaß am Umgang mit Menschen,*
- *Kontaktbereitschaft, Kunden- und Serviceorientierung,*
- *Team- und Kommunikationsfähigkeit,*
- *Organisationstalent,*
- *Merkfähigkeit und rechnerische Fähigkeiten.*

7. Was kann man nach der Ausbildung machen?

Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie stehen betriebliche Karrierewege beispielsweise als Restaurantleiter/-in, Bankettleiter/-in oder F&B-Manager/-in offen. Eine weitere Möglichkeit ist, sich selbstständig zu machen.

Dazu steht einem mit einem Abschluss als Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie im wahrsten Sinne die Welt offen. Keine andere Branche ist so international und so vielseitig. Daher sind Auslandsaufenthalte oder auch Tätigkeiten auf Kreuzfahrtschiffen nach der Ausbildung keine Seltenheit.

Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl von Weiterbildungsmöglichkeiten wie z.B. Sommelier/Sommelière, Geprüfte/-r Barmeister/-in, Geprüfte/-r Restaurantmeister/-in, Fachwirt/-in im Gastgewerbe, Geprüfte/-r Veranstaltungsfachwirt/-in, Staatlich geprüfte/-r Betriebswirt/-in Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe.