

# Berufsbild Restaurantfachmann/-frau

Die Ganze Welt des Essens und Trinkens von Mensch zu Mensch

## Was Sie alles lernen:

- \*Reinigen und pflegen der Einrichtungen und Räume
- \*Den Gast empfangen, beraten und betreuen
- \*Speisen und Getränke fachgerecht servieren
- \*Eindecken von Tischen und Tafeln
- \*Dekorieren der Gasträume
- \*Planen von Festlichkeiten
- \*Zum Menü passende Getränke auswählen
- \*Zusammenstellen von Menü-, Getränke- und Weinkarten
- \*Speisen am Tisch zubereiten
- \*Herstellen von Mix- und Mischgetränken



Was Sie mitbringen sollten:

- \*Angenehmes Erscheinungsbild
- \*Höfliche Umgangsformen
- \*Sprachgewandtheit
- \*Kontaktfreudigkeit
- \*schnelles Auffassungsvermögen
- \*gute Menschenkenntnis
- \*Belastbarkeit
- \*Teamfähigkeit
- \*sicherer rechnerischer Umgang mit Zahlen
- \*Hauptschulabschluss oder mittlere Reife



### Ausbildungsdauer:

\*Dauer 3 Jahre

### Ausbildungsvergütung:

1. Jahr	700,-
2. Jahr	800,-
3. Jahr	900,-

### Aufstiegsmöglichkeiten:

- \*Chef de rang
- \*Bankettleiter / Bankettleiterin
- \*Chiefsteward / Chiefstewardess
- \*Etagenkellner / Etagenkellnerin
- \*Frühstücksleiter / Frühstücksleiterin
- \*Besuch der Sommelierschule

### Ausbildungsorte:

- \*Hotels
- \*Restaurants
- \*Cafés
- \*Bistros



Restaurantfachleute haben einen vielseitigen Beruf

## Welche Vorteile hat Ihre Ausbildung für Sie in unserem Haus

- Sie lernen in einem der besten 200 Restaurants in Deutschland
- Sie können viel sehen und lernen
- deshalb sind wir Ihr Sprungbrett für die Zukunft
- Die Ausbildung in unserem Haus ist sehr vielseitig  
(à la carte Geschäft, Veranstaltungen im Haus, Veranstaltungen außer Haus, Veranstaltungen mit Kollegen, und, und, und...)
- Sie werden Ihren Fähigkeiten entsprechen gefördert und gefordert
- Sie arbeiten schnell selbständig
- Sie arbeiten in einem jungen Team
- Wir haben 2 Ruhetage (Sonntag & Montag)
- Wir machen (1 Woche im Januar und 3 Wochen in den NRW Sommerschulferien) Betriebsferien
- Bei unseren Mitarbeiterausflügen lernen Sie Weinbaugebiete, andere Restaurants und vieles mehr kennen

### Ihre beruflichen Aufstiegsmöglichkeiten:

#### Meister/innen

- \*Geprüfter Restaurantmeister/ Geprüfte Restaurantmeisterin
- \*Hotelmeister / Hotelmeisterin
- \*Barmeister/ Barmeisterin

#### Fach- und Betriebswirte/ -wirtinnen, Fachkaufleute

- \*Geprüfter Fachwirt/ Geprüfte Fachwirtin im Gastgewerbe
- \*Touristikfachwirt / Touristikfachwirtin
- \*Betriebswirt/Betriebswirtin (Fachschule) für Hotel und Gaststättengewerbe
- \*Betriebswirt/Betriebswirtin (Fachschule) für Catering/Systemverpflegung
- \*Betriebswirt/Betriebswirtin (Fachschule) für Touristik Reiseverkehr
- \*Staatlich geprüfter Gastronom / Staatlich geprüfte Gastronomin
- \*Betriebsleiter / Betriebsleiterin- Hotel / Gaststätten

