

Fachfrau-/mann für Restaurants & Veranstaltungs-Gastronomie (ReVa)

- Ausbildungsdauer: 3 Jahre
- Abschlussprüfung vor der IHK Regensburg
- Voraussetzungen:
 - Gute Kenntnisse in Deutsch und Rechnen
 - Team- und Kommunikationsfähigkeit, Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil
 - Organisations- und Verkaufstalent
 - Gute Umgangsformen, angenehmes Erscheinungsbild

Wie erfolgt die Ausbildung bei uns im Haus?

Die Ausbildung erfolgt praxisnah in unserem modern ausgestatteten Restaurant, im Gäste- und Bildungshaus und in Kooperation mit Hotel- und Gaststättenbetrieben.

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungs-gastronomie haben das Wohlergehen ihrer Gäste im Blick - ob beim Candlelight-Dinner, bei der großen Tagung oder im täglichen à la carte-Service. Sie haben die Gastgeber-Rolle im Restaurant, an der Bar und bei den unterschiedlichsten Arten von Veranstaltungen. Sie beherrschen alle Abläufe, vom saison- und anlassbezogenen Vorbereiten der Räume über das Beraten der Gäste und das fachgerechte Servieren von Getränken, Speisen und Menüs bis zur Rechnungserstellung. Die Kernaufgaben Beraten der Gäste über Speisen und Getränke, Verkaufsförderung, fachgerechtes Servieren von Speisen und Getränken, Herstellen von Kaffeespezialitäten und Cocktails, Organisation von Serviceabläufen, Planen und Organisieren von Veranstaltungen, Umgang mit Abrechnungs- und Reservierungssystemen, Nachhaltigkeit und Hygiene, Anleitungen und Führung von Mitarbeitenden und Arbeit im Team.

Was ist besonders wichtig für Restaurantfachleute?

Die ReVas sind die Brücke zwischen Küche und Gast, sie haben das Knowhow, um den Gästen Herkunft, Geschmack und Zubereitung von Speisen und Getränken nahe bringen zu können. Mit Trends beim Essen und Trinken kennen sie sich aus. So lebhaft es auch zugehen mag: Sie behalten den Überblick und koordinieren das gesamte Gastro-

Das Arbeiten im Team, gute Umgangsformen, ein gepflegtes Erscheinungsbild, sicheres Auftreten und Zuverlässigkeit sind in diesem Beruf von großer Bedeutung. Der Umgang mit Menschen und das Erfüllen von Gästewünschen sollte Ihnen ein Anliegen sein.

Was ist die Aufgabe der Restaurantfachleute?

Die Kernaufgaben Beraten der Gäste über Speisen und Getränke, Verkaufsförderung, fachgerechtes Servieren von Speisen und Getränken, Herstellen von Kaffeespezialitäten und Cocktails, Organisation von Serviceabläufen, Planen und Organisieren von Veranstaltungen, Umgang mit Abrechnungs- und Reservierungssystemen, Nachhaltigkeit und Hygiene, Anleitungen und Führung von Mitarbeitenden und Arbeit im Team. Restaurantfachleute sind gesuchte Mitarbeiter in Restaurants, Gaststätten und Hotels. Sie haben beste Karrieremöglichkeiten in allen Abteilungen eines gastronomischen Unternehmens: Reservierung, Verkauf, Restaurant und Bankett.

Welche Voraussetzungen sind notwendig?

Neben der Leistungsbereitschaft, die Sie mitbringen, sind auch wechselnde Arbeitszeiten und wechselnde Einsatzgebiete für Sie kein Problem.



St. Franziskus
Abensberg

Geschehen.