

## Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau

- Ausbildungsdauer: 3 Jahre
- Abschlussprüfung vor der IHK Regensburg
- Voraussetzungen:
  - Gute Deutsch- und Rechenkenntnisse
  - 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, sowie in der Zusammenarbeit mit Kooperationsbetrieben.

Restaurantfachleute werden in folgende Tätigkeiten eingewiesen: Gäste empfangen, beraten und betreuen; Gästeräume vorbereiten und kontrollieren; Speisen und Getränke servieren; Verkaufsgespräche führen und Angebote erstellen; Veranstaltungen planen und durchführen; Marketingmaßnahmen entwickeln, durchführen und kontrollieren; Personaleinsatz planen, Arbeiten am Tisch des Gastes; Warenwirtschaft; betriebliche Praktika, ergänzen die Ausbildung – auch am Heimatort.

Berufsschule: Beschulung findet an 1-2 Tagen an der Regelberufsschule in Regensburg statt.

Falls Sie Probleme mit dem Lernen haben, erhalten Sie eine zusätzliche Unterstützung und Förderung. Sie bekommen eine gezielte Prüfungsvorbereitung und Betreuung während der Prüfungszeit, so dass Sie mit Selbstvertrauen die Prüfung erfolgreich meistern können.

**Prüfen Sie, ob Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau ein interessanter Beruf ist, in dem Sie ihre persönlichen und beruflichen Neigungen verwirklichen können.**

### Was ist die Aufgabe der Restaurantfachleute?

Sie arbeiten am Büffet und im Service. Sie unterstützen die Planung und Durchführung von Veranstaltungen. Sie führen Beratungs- und Verkaufsgespräche und erstellen Angebote. Sie bearbeiten Reservierungspläne und erstellen Gastrechnungen.

Restaurantfachleute sind gesuchte Mitarbeiter in Restaurants, Gaststätten und Hotels. Sie haben beste Karriere-möglichkeiten in allen Abteilungen eines gastronomischen Unternehmens: Reservierung, Verkauf, Restaurant und Bankett.

### Was ist besonders wichtig für Restaurantfachleute?

Um Freude am Beruf des Restaurantfachmanns / der Restaurantfachfrau zu haben, sollten Sie zuverlässig sein und auch in hektischen Situationen Ruhe bewahren können.

Das Arbeiten im Team, gute Umgangsformen, ein gepflegtes Erscheinungsbild und ein sicheres Auftreten sind in diesem Beruf von großer Bedeutung.

Der Umgang mit Menschen und das Erfüllen von Gästewünschen sollte Ihnen ein Anliegen sein.

### Welche Voraussetzungen sind notwendig?

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

Ein Ausbildungsabschnitt in einem Kooperationsbetrieb ist in die Ausbildung integriert.