

Restaurantfachmann/-frau

Die Tätigkeit im Überblick

Archivierungsgrund: Beruf, dessen Regelung außer Kraft getreten ist

Restaurantfachleute bedienen die Gäste in Gastronomiebetrieben. In erster Linie beraten sie bei der Auswahl von Speisen und Getränken, servieren und kassieren, bereiten aber auch größere Veranstaltungen vor. In Hotelbetrieben arbeiten sie außerdem im Etagenservice.

Aufgaben und Tätigkeiten kompakt

Restaurantfachleute decken und dekorieren Tische, begrüßen die Gäste, geben Empfehlungen für die Speise- und Getränkeauswahl und nehmen Bestellungen entgegen. Außerdem servieren sie Speisen und Getränke, erstellen die Rechnung und kassieren. Häufig arbeiten sie auch bei der Zusammenstellung und Gestaltung von Speisekarten mit. In Hotels können sie außerdem im Etagenservice tätig sein. Darüber hinaus bereiten sie besondere Veranstaltungen wie Hochzeiten oder Bankette vor und sorgen für einen reibungslosen Ablauf.

Aufgaben und Tätigkeiten (Beschreibung)

Worum geht es?

Restaurantfachleute bedienen die Gäste in Gastronomiebetrieben. In erster Linie beraten sie bei der Auswahl von Speisen und Getränken, servieren und kassieren, bereiten aber auch größere Veranstaltungen vor. In Hotelbetrieben arbeiten sie außerdem im Etagenservice.

Vielseitige Gastgeber

Ob in Restaurants, Hotels, Cafés oder Bistros, ob sie zur hektischen Mittagszeit eine Gruppe hungriger Touristen mit regionalen Spezialitäten bewirten oder in den Abendstunden ein Paar bei der Zusammenstellung eines romantischen Candle-Light-Dinners beraten - Restaurantfachleute behalten als Gastgeber stets souverän den Überblick, organisieren Serviceabläufe und sorgen dafür, dass ihre Gäste sich wohlfühlen.

Im Restaurantservice

Wenn sie im Restaurant im À-la-carte-Service arbeiten, kümmern sie sich meistens allein um die Gäste in ihrem Zuständigkeitsbereich. Am Anfang ihres Arbeitstages gehen sie mit dem Koch oder der Köchin die Speisekarte durch und erkundigen sich z.B. nach besonderen Tagesempfehlungen. Dann kontrollieren sie noch einmal alles: Sind die Tische alle vollständig gedeckt? Stimmt die Tischdekoration? Sie begrüßen eintreffende Gäste und bieten ihnen Plätze an, reichen die Speise- und Getränkekarten und nehmen die Bestellungen auf. Restaurantfachleute können den Gästen Auskünfte über das Speisenangebot der Küche geben, z.B. über Zutaten und Zubereitungsarten, oder empfehlen auf Wunsch auch den passenden Wein. Dabei sind sie immer freundlich und zuvorkommend und bedienen auch schwer zufriedenzustellende Gäste vorbildlich. Besonders in Touristenregionen ist es nützlich, wenn sie eine oder mehrere Fremdsprachen beherrschen. Die Bestellungen geben sie über Handnotizen oder einen tragbaren Bestellcomputer direkt an die Küche oder die Getränkeausgabe weiter. Sie brauchen ein gutes Gedächtnis, damit sie Bestellungen nicht verwechseln. Beim Servieren, um beispielsweise Geflügel am Tisch zu tranchieren oder Nachspeisen vor den Augen der Gäste zu flambieren, ist Geschick erforderlich. In Restaurants mit Barbetrieb bereiten sie auch Mixgetränke zu. Am Schichtende rechnen sie die Tageseinnahmen ab.



Restaurantfachleute sind oft stundenlang auf den Beinen und legen während ihrer Schicht teilweise beträchtliche Strecken zurück. Teller und Tablett sind nicht einfach zu balancieren und häufig schwer. Daneben müssen sich Restaurantfachleute schnell auf neue Gegebenheiten einstellen können, etwa wenn unangemeldet ein Bus mit Gästen ankommt, die alle sofort bedient werden wollen. Auch mit Reklamationen gehen sie souverän um und bieten den Gästen Lösungen an.

Im Bankettservice

Restaurantfachleute kümmern sich auch um die professionelle Ausrichtung von Festlichkeiten und Veranstaltungen mit einer größeren Anzahl von Gästen. Sie planen und organisieren die Veranstaltung, bereiten sie vor und führen sie durch. Sie erstellen einen Ablaufplan, machen Menüvorschläge und kalkulieren die Kosten. Auf Wunsch organisieren sie auch die Gestaltung der Festtafel oder die Tischdekoration. Auf der Veranstaltung selbst sorgen sie schließlich dafür, dass alles reibungslos abläuft und der Service perfekt funktioniert.

Auf der Etage

Restaurantfachleute arbeiten auch im Etagenservice von Hotels. Dort erledigen sie die telefonischen Bestellungen der Gäste, richten alles auf einem Etagentablett oder einem Servierwagen her und servieren beispielsweise das bestellte Frühstück im Hotelzimmer.

Aufgaben und Tätigkeiten im Einzelnen

- vorbereitende Tätigkeiten ausführen
 - benötigte Arbeitsmittel bei Wäscherei, Geschirrausgabe und vom Materiallager bestellen
 - bei der Gestaltung bzw. beim Erstellen von Speise- und Getränkekarten mitwirken
 - Gläser, Besteck- und Geschirrtile polieren und griffbereit herrichten
 - Bestecke für bestimmte Tagesspezialitäten, z.B. Schnecken oder Fischgerichte, bereitlegen
 - auf Sauberkeit der Regale und Tische achten, auf denen Geschirr, Gläser und Bestecke aufbewahrt werden
 - Menagen (Tischgestelle für Essig, Öl, Pfeffer u.a.) reinigen, auffüllen und betriebsbereit herrichten
- À-la-carte-Service durchführen
 - Gäste begrüßen und platzieren
 - Gäste bei der Speisenauswahl und -folge sowie der Auswahl der dazu passenden Getränke beraten
 - ggf. Menüs mit mehreren Gängen und passenden Getränken nach Wünschen des Gastes zusammenstellen
 - Bestellungen an Küche und Getränkeausgabe übermitteln
 - Einzelteile der Bestellung bonieren, Bons überprüfen
 - Speisen und Getränke nach entsprechenden betrieblichen Vorgaben fachgerecht servieren
 - ggf. Speisen direkt am Tisch zubereiten bzw. anrichten ("Kochen am Gast"), z.B. Fleisch, Geflügel und Fisch tranchieren oder Nachspeisen flambieren
- Veranstaltungen planen, Bankettservice durchführen
 - Veranstaltungen wie z.B. Hochzeiten, Taufen, saisonale Feste oder Sonderaktionen wie Spezialitätenwochen, Nationalitätenwochen, Sektfrühstücke u.Ä. vorbereiten
 - Speisenfolge im Voraus mit den Kunden festlegen
 - Bankett mit dem Veranstalter abrechnen
 - Speisen auf Ständen und Büfets zur Selbstbedienung vorbereiten
 - Getränkeservice durchführen



- Etagenservice (Zimmerservice) durchführen
 - telefonische Bestellungen entgegennehmen
 - alle für den Service benötigten Gegenstände (z.B. für Tischeindeckung) auf Etagentablett oder Servierwagen herrichten
 - Speisen und Getränke (vorrangig Frühstück) im Hotelzimmer servieren
- Nacharbeiten durchführen
 - Tische abräumen und abdecken
 - Restauranträume, Speise- oder Bankettsäle aufräumen
 - Bonkasse abrechnen, Tagesabrechnung erstellen, Tageseinnahmen an die zuständigen Vorgesetzten übergeben
- Gästewünsche und -anregungen an die Küche weitergeben
- ggf. bei der Ausbildung, Anleitung und Überwachung von Auszubildenden, Praktikanten und Praktikantinnen sowie Hilfskräften mitwirken

Tätigkeitsbezeichnungen

- Restaurantfachmann/-frau

Auch übliche Berufsbezeichnungen/Synonyme

- Commis de Rang
- Servicefachkraft

Abweichende Berufsbezeichnung der ehemaligen DDR

- Gaststättenfacharbeiter/Gaststättenfacharbeiterin
(Ausbildungsberuf von 1976 bis 1990)

Vergleichbare Berufsbezeichnungen im deutschsprachigen Ausland

Schweiz

- Restaurationsfachmann/-frau

Österreich

- Restaurantfachmann/-frau

Berufsbezeichnung in englischer Sprache

- Restaurant specialist (m/f)

Berufsbezeichnung in französischer Sprache

- Technicien/Technicienne de la restauration

Quelle der fremdsprachigen Berufsbezeichnungen: Bundesinstitut für Berufsbildung, Europass-Zeugniserläuterungen

Arbeitsbereiche/Branchen

Restaurantfachleute finden Beschäftigung



- in Restaurants, Hotels, Gasthöfen und Pensionen
- bei Cateringunternehmen
- auf Kreuzfahrtschiffen
- in Zugrestaurants

Branchen im Einzelnen

- Gastronomie, Catering
 - Restaurants mit herkömmlicher Bedienung
 - Caterer und Erbringung sonstiger Verpflegungsdienstleistungen
- Hotellerie
 - Hotels, Gasthöfe und Pensionen
- Schifffahrt
 - Personenbeförderung in der See- und Küstenschifffahrt, z.B. Kreuzfahrtschiffe
 - Personenbeförderung in der Binnenschifffahrt, z.B. Flusskreuzfahrtschiffe
- Straßen-, Schienenverkehr
 - Personenbeförderung im Eisenbahnfernverkehr, z.B. Zugrestaurants

Arbeitsorte

Restaurantfachleute arbeiten in erster Linie

- in Gasträumen, z.B. in Speisräumen, an Büfets, hinter der Bar

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- am Pass (Übergang zwischen Küche und Service)
- im Magazin (Lagerräume)
- in Hotelzimmern
- im Freien
- im Empfangsbereich
- in Büro- und Besprechungsräumen

Arbeitsgegenstände/Arbeitsmittel

Nahrungsmittel und Getränke, z.B.: heiße und kalte Speisen und Getränke, Weine, Spirituosen

Einrichtungen, Geräte und Maschinen, z.B.: Büfetttheken, Zapfanlagen, Kassensysteme, Warmhaltegeräte, Kaffeemaschinen

Zubehör, z.B.: Geschirr, Besteck, Gläser, Tischdecken, Menagen, Blumenvasen, Kerzenständer, Tablett, Servierwägen

Unterlagen z.B.: Speise-, Getränke- und Weinkarten, Dienstpläne, Bestellungen, Rechnungen, Hygienevorschriften, Reservierungsbücher

Büroausstattung und Software, z.B.: PC, Internetzugang, Telefon, digitale Reservierungssysteme

Arbeitssituation

Restaurantfachleute erledigen den Großteil ihrer Aufgaben von Hand. Häufig tragen sie Arbeitskleidung, die sie als Servicekräfte kennzeichnet. Vorwiegend sind sie in Restaurants, Cafés, Bistros oder den Gasträumen von



Hotelbetrieben tätig, im Catering-Service u.U. auch bei den Kunden vor Ort. Sie arbeiten im Gehen und Stehen und legen z.T. beträchtliche Strecken zurück. Wenn viel Betrieb herrscht, wird es in den Gasträumen laut. In der Küche liegen Essensgerüche in der Luft. Nacht-, Wochenend- und Feiertagsarbeit sind in der Gastronomie üblich.

Allen Gästen gegenüber verhalten sich Restaurantfachleute stets freundlich und zuvorkommend. Um sich Bestellungen merken und richtig zuordnen zu können, benötigen sie ein gutes Gedächtnis. Das Erstellen von Rechnungen erfordert Sorgfalt und gute Fähigkeiten im Kopfrechnen. Ihr kaufmännisches Wissen und Organisationstalent sind gefragt, wenn es z.B. darum geht, eine Familienfeier zu planen und die Kosten dafür zu kalkulieren. Auf Kundenwünsche - auch von ungeduldigen Gästen - gehen sie serviceorientiert ein und kommunizieren mit ausländischen Gästen auch in einer Fremdsprache. Wenn sie Bestellungen an die Küche und Getränkeausgabe übermitteln, ist Teamfähigkeit wichtig.

Arbeitsbedingungen im Einzelnen

- Handarbeit (z.B. Essen und Getränke servieren)
- Arbeit in Verkaufsräumen (z.B. Restauranträume, Bar, Hotel)
- Arbeit in der Küche
- Arbeit im Gehen und Stehen
- Arbeit unter den Augen von Kunden und Gästen
- häufig wechselnde Aufgaben und Arbeitssituationen (z.B. zwischen Servier- und Beratungstätigkeiten in Gast- und Verkaufsräumen wechseln)
- Arbeit unter Lärm (z.B. hoher Geräuschpegel im Restaurant)
- Arbeit unter Geruchseinfluss (z.B. Essens- und Küchengerüche)
- wechselnde Arbeitsorte (z.B. zwischen heißen, dampfigen Küchen, klimatisierten Gasträumen und dem Außenbereich wechseln)
- Kundenkontakt (z.B. Kunden über Bestell- oder Reservierungsmöglichkeiten beraten)
- Gruppen-, Teamarbeit (z.B. mit dem Küchenpersonal bei der Durchführung von Festessen zusammenarbeiten)

Verdienst/Einkommen

Beispielhafte tarifliche Bruttogrundvergütung (monatlich): € 2.651

Quelle:

Tarifsammlung des Bayerischen Staatsministeriums für Familie, Arbeit und Soziales

Hinweis: Diese Angaben dienen der Orientierung. Ansprüche können daraus nicht abgeleitet werden.

Zugang zur Tätigkeit

In der Regel benötigt man eine abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurantfachmann/-frau.

Zugangsberufe/Zugangstätigkeiten

- Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Sonstige Zugangsbedingungen

Beim Umgang mit Lebensmitteln benötigt man eine Belehrung und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes.

Unmittelbare Job- und Besetzungsalternativen

Im Folgenden werden Berufe oder Tätigkeiten genannt, die Ähnlichkeiten zum Ausgangsberuf aufweisen. Diese Berufe stellen für Bewerber, die in ihrem erlernten Beruf keine freie Stelle finden, eine mögliche Alternative dar. Darüber hinaus können Arbeitgeber Fachkräfte dieser Berufe als Alternativen für die Besetzung einer Arbeitsstelle im Ausgangsberuf in Betracht ziehen.

Manche Alternativberufe umfassen nur Teiltätigkeiten des Ausgangsberufs, andere erfordern eine Einarbeitungszeit, die im Einzelfall unterschiedlich lang sein kann.

Folgende unmittelbare Beschäftigungs- und Besetzungsalternativen bieten sich für den Beruf Restaurantfachmann/-frau an:

Job- und Besetzungsalternativen

für die Gesamttätigkeit (i.d.R. kurze Einarbeitung):

- Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

für Teiltätigkeiten und berufliche Einsatzmöglichkeiten (mit/ohne Einarbeitung):

- Bankettleiterassistent/Bankettleiterassistentin
- Barkellner/Barkellnerin
- Chef de rang
- Chiefsteward/Chiefstewardess
- Demichef de rang
- Demichef d'étage
- Etagenkellner/Etagenkellnerin
- Food-and-Beverage-Assistent/Food-and-Beverage-Assistant
- Frühstücktleiter/Frühstücktleiterin
- Kantinenleiter/Kantinenleiterin
- Oberkellner/Oberkellnerin
- Schiffssteward/Schiffsstewardess
- Zahlkellner/Zahlkellnerin
- Zugsteward/Zugstewardess

in angrenzenden Berufen:

- Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
- Staatlich geprüfter Gastronomischer Assistent/Staatlich geprüfte Gastronomische Assistentin
- Gastwirt/Gastwirtin
- Hotelfachmann/Hotelfachfrau

mit niedrigerem Qualifikationsniveau:

- Fachkraft im Gastgewerbe



- Fachkraft für Gastronomie
- Fachkraft für Gastronomie (Restaurantservice)

Eine Aufstellung aller möglichen Verwandtschaftsstufen findet man hier:

Erläuterungen zu den einzelnen Verwandtschaftsstufen

Weitere Jobalternativen (Bewerbersicht)

Folgende weitere Beschäftigungsalternativen bieten sich für den Beruf Restaurantfachmann/-frau an:

Tätigkeitsfeld Hotellerie, Gastronomie

- Hotelkaufmann/Hotelkauffrau

Gemeinsamkeiten:

- Gäste empfangen und beraten
- Getränke und kleine Speisen servieren
- Veranstaltungen planen und organisieren

Tätigkeitsfeld Servicedienstleistungen im Personenverkehr

- Flugbegleiter/Flugbegleiterin

Gemeinsamkeiten:

- Gäste beraten, betreuen und informieren
- Speisen und Getränke servieren

Tätigkeitsfeld Vertrieb, Verkauf

- Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Bäckerei
- Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Fleischerei
- Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Konditorei
- Kaufmann/Kauffrau im Einzelhandel

Gemeinsamkeiten:

- Beratungs- und Verkaufsgespräche führen
- Nahrungs- und Genussmittel verkaufen

Hinweis: Die genannten Jobalternativen erfordern ggf. eine längere Einarbeitung, eine Zusatzausbildung oder eine neue Ausbildung, die allerdings oft verkürzt absolviert werden kann.

Weitere Besetzungsalternativen (Arbeitgebersicht)

Folgende weitere Besetzungsalternative bietet sich für den Beruf Restaurantfachmann/-frau an:

Tätigkeitsfeld Hotellerie, Gastronomie

- Hotelkaufmann/Hotelkauffrau



Gemeinsamkeiten:

- Gäste empfangen und beraten
- Getränke und kleine Speisen servieren
- Veranstaltungen planen und organisieren

Hinweis: Die genannte Besetzungsalternative erfordert ggf. eine Einarbeitung, die im Einzelfall unterschiedlich lang sein kann.

Berufliche Einsatzmöglichkeiten

Berufliche Einsatzmöglichkeiten im Tätigkeitsfeld **Hotellerie, Gastronomie**

- Bankettleiterassistent/Bankettleiterassistentin
- Chiefsteward/Chiefstewardess
- Food-and-Beverage-Assistant/Food-and-Beverage-Assistant

Weiterbildung (beruflicher Aufstieg)

Aufstiegsweiterbildung bietet die Möglichkeit, beruflich voranzukommen und in Führungspositionen zu gelangen (z.B. durch eine Weiterbildung als Betriebsleiter/in der Fachrichtung Hotel und Gaststätten oder die Prüfung als Restaurantmeister/in).

Ein **Studium** eröffnet weitere Berufs- und Karrierechancen (z.B. durch einen Bachelorabschluss im Studienfach Hotelmanagement oder Ernährungswissenschaft, Ökotrophologie).

Unter bestimmten Voraussetzungen ist auch ohne schulische Hochschulzugangsberechtigung ein Studium möglich. Weitere Informationen:

Zugang zur Hochschule in den einzelnen Bundesländern

Internet: http://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/2014/2014_08_00-Synopse-Hochschulzugang-berufl_Qualifizierter.pdf

Existenzgründung

Restaurantfachleute können sich z.B. mit einem Restaurant, Cateringunternehmen oder Systemgastronomiebetrieb selbstständig machen.

In diesen Bereichen ist auch eine Selbstständigkeit als Franchisenehmer möglich.

Informationen zur Existenzgründung z.B. durch

- Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA) Am Weidendamm 1 A 10117 Berlin D
+49.30.7262520 +49.30.72625242
Internet: <https://www.dehoga-bundesverband.de>
info@dehoga.de

Interessen

Folgende Interessen sind wichtig und hilfreich, um diesen Beruf erlernen und ausüben zu können. Die Interessen sind in der Reihenfolge ihrer Wichtigkeit genannt. Zu jedem Interessenbereich werden zur Veranschaulichung Tätigkeiten genannt.

- **Interesse an sozial-beratenden Tätigkeiten**



- z.B. geduldiges Erläutern der Speisekarte
- z.B. einfühlsames Beraten von unentschlossenen Gästen
- z.B. Verstehen von individuellen Kundenwünschen
- **Interesse an verwaltend-organisatorischen Tätigkeiten**
 - z.B. genaues, fehlerfreies Erfassen der Bestellungen
 - z.B. Annehmen und Kontrollieren von Waren im Wareneingang
- **Interesse an kaufmännisch-organisatorischen Tätigkeiten**
 - z.B. im Einkauf Festlegen von Lieferanten auf bestimmte Konditionen
- **Interesse an praktisch-konkreten Tätigkeiten**
 - z.B. Servieren und Anrichten von Speisen und Getränken

Arbeits- und Sozialverhalten

Einige Merkmale des Arbeits- und Sozialverhaltens sind gleichermaßen für alle Berufe relevant und werden deshalb nicht gesondert erwähnt. Hierzu gehören: Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit, Ehrlichkeit, Kritikfähigkeit sowie angemessene Umgangsformen. Zusätzlich werden die nachfolgend genannten berufsspezifischen Merkmale benötigt, um diesen Beruf ausüben zu können.

- Leistungs- und Einsatzbereitschaft (z.B. Erkennen von Arbeitsengpässen im Service und bereitwilliges Übernehmen aller notwendigen Aufgaben zur Bewältigung des Engpasses)
- Sorgfalt (z.B. fehlerfreies Aufnehmen von Bestellungen und Eindecken der Tische; hygienisches Arbeiten in Küche, Lager und Restaurant)
- Selbstständige Arbeitsweise (z.B. eigenständiges Erkennen und Erledigen der Aufgaben während des Bankettservice)
- Psychische Belastbarkeit (z.B. leistungsfähig und freundlich bleiben beim ständigen Arbeiten unter Hektik und Zeitdruck, besonders an Wochenenden und Feiertagen sowie in der Hauptsaison)
- Kontaktbereitschaft (z.B. rasches und unkompliziertes Aufbauen, Vertiefen und Halten von Kontakten zu Kunden und Gästen)
- Befähigung zur Gruppenarbeit / Teamfähigkeit (z.B. Übermitteln der Bestellungen an Küche und Getränkeausgabe (Büfett))
- Beherrschtheit / Selbstkontrolle (z.B. Ruhe bewahren im Umgang mit ungeduldigen oder unschlüssigen Gästen)
- Interkulturelle Kompetenz (z.B. angemessenes Eingehen auf kulturelle Besonderheiten beim Umgang mit ausländischen Gästen)
- Kunden- und Serviceorientierung (z.B. Eingehen auf besondere Wünsche und Bedürfnisse der Gäste)

Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten

Folgende Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten werden benötigt, um den Beruf lernen und ausüben zu können. Der bei allgemeinem intellektuellem Leistungsvermögen genannte Ausprägungsgrad gilt für den mittleren oder typischen Vertreter dieses Berufes.

Fähigkeiten

- Knapp durchschnittliches allgemeines intellektuelles Leistungsvermögen
- numerisches (rechnerisches) Denken (Beispiele siehe unter Kenntnisse und Fertigkeiten)
- verbales (sprachliches) Denken (Beispiele siehe unter Kenntnisse und Fertigkeiten)
- Beobachtungsgenauigkeit (z.B. Wahrnehmen von indirekten Kundenreaktionen)



- Wahrnehmungs- und Bearbeitungsgeschwindigkeit (z.B. Überprüfen von Gästelisten, Zimmerbelegungsplänen, Lieferscheinen)
- Merkfähigkeit (z.B. Aufnehmen von Bestellungen ohne Hilfsmittel; Zuordnen von Bestellungen zu Tischen; Einprägen von Stammgästen)
- Umstellungsfähigkeit (z.B. schnelles Wechseln zwischen Servier- und Beratungstätigkeiten in Gast- und Verkaufsräumen sowie dem Zubereiten von Speisen in Küchen)
- Handgeschick (z.B. Servieren von Essen und Getränken)
- Kaufmännische Befähigung (z.B. Kalkulieren der Kosten von Festlichkeiten und Veranstaltungen)
- Befähigung zum Planen und Organisieren (z.B. professionelles Ausrichten von teilweise größeren Festlichkeiten und Veranstaltungen)

Hinweis: Der Ausprägungsgrad bezieht sich auf Interessierte an beruflicher Erstausbildung.

Kenntnisse und Fertigkeiten

- Rechenfertigkeiten (z.B. Berechnen des Lebensmittelbedarfs; Erstellen von Gästerechnungen)
- Verständnis für mündliche Äußerungen (z.B. Kommunizieren mit Gästen bei z.T. hoher Umgebungslautstärke)
- Mündliches Ausdrucksvermögen (z.B. schlüssiges mündliches Argumentieren beim Umgang mit Gästen; Abgeben von Empfehlungen für die Speise- und Getränkeauswahl)

Charakteristische körperliche Anforderungen

Die Ausübung des Berufs kann folgende körperliche Anforderungen mit sich bringen. Die Angaben müssen nicht zwingend für jedes Tätigkeitsprofil oder jede berufliche Einsatzmöglichkeit gelten.

- Körperkraft (z.B. schwere Serviertabletts tragen)
- Körperliche Ausdauer (z.B. Speisen und Getränke servieren; Restauranttische abräumen)
- Robuste Gesundheit (z.B. Gäste bei wechselnden klimatischen Bedingungen auch im Außenbereich bedienen)
- Funktionstüchtigkeit der Arme und Hände (z.B. Gläser, Besteck- und Geschirrtteile polieren und griffbereit herrichten)
- Feinmotorik der Hände und Finger (z.B. im Restaurantbetrieb Kundenbestellungen mit Hand notieren; Geflügel vor den Gästen tranchieren)
- Ausreichende Bewegungskoordination (z.B. Serviertabletts mit unterschiedlichen Lasten balancieren)
- Ungestörtes Sprechvermögen (z.B. Restaurantgäste beraten und Bestellungen entgegennehmen)
- Nahsehvermögen - auch korrigiert (z.B. die Sauberkeit von Gläsern, Tellern und Besteck überprüfen)
- Hörvermögen und Sprachverständnis (z.B. Bestellungen in lauten Gasträumen entgegennehmen)
- Gesunde, widerstandsfähige Haut an Händen und Armen (z.B. mit Reinigungsmitteln umgehen)

Hinweis: Diese Informationen bilden keine Grundlage für rechtliche Schritte und sind nicht im Sinne einer medizinischen Eignungsfeststellung zu verstehen. Die tatsächliche körperliche Eignung muss im Einzelfall durch eine ärztliche Untersuchung festgestellt werden.

Berufsrelevante gesundheitliche Einschränkungen

Folgende gesundheitliche Einschränkungen könnten bei der Ausübung des Berufs zu Problemen führen. Die Angaben müssen nicht zwingend für jedes Tätigkeitsprofil oder jede berufliche Einsatzmöglichkeit gelten. Immer häufiger gibt es zudem Möglichkeiten, Einschränkungen beispielsweise durch technische Hilfsmittel zu kompensieren.

- Muskelschwäche, fehlende Muskelkraft (z.B. schwere Serviertabletts tragen)
- Mangelnde körperliche Ausdauer (z.B. Speisen und Getränke servieren; Restauranttische abräumen)
- Infektanfälligkeit, chronische Infektionskrankheiten (z.B. Gäste bei wechselnden klimatischen Bedingungen auch im Außenbereich bedienen)
- Eingeschränkte Funktionstüchtigkeit der Arme und Hände (z.B. Gläser, Besteck- und Geschirrtile polieren und griffbereit herrichten)
- Eingeschränkte Feinmotorik der Hände und Finger (z.B. im Restaurantbetrieb Kundenbestellungen mit Hand notieren; Geflügel vor den Gästen tranchieren)
- Störungen der Bewegungskoordination, Gleichgewichtsstörungen (z.B. Serviertabletts mit unterschiedlichen Lasten balancieren)
- Sprachstörung, Sprachfehler (z.B. Restaurantgäste beraten und Bestellungen entgegennehmen)
- Nicht korrigierbare Sehschwäche für die Nähe (z.B. die Sauberkeit von Gläsern, Tellern und Besteck überprüfen)
- Hörminderung, Schwerhörigkeit, Taubheit, Hörstörung, chronische Ohrenleiden (z.B. Bestellungen in lauten Gasträumen entgegennehmen)
- Chronische oder allergische Hauterkrankungen oder mangelnde Widerstandsfähigkeit der Haut an Händen und Armen (z.B. mit Reinigungsmitteln umgehen)
- Suchtkrankheiten (z.B. Risiken wegen Zugang zu alkoholischen Getränken im Restaurant- und Barbetrieb)
- Stoffwechselkrankheiten (z.B. bei Belastungen durch Schichtarbeit)
- Chronische Magen- oder Darmleiden (z.B. bei Belastungen durch Schichtarbeit)

Hinweis: Diese Informationen bilden keine Grundlage für rechtliche Schritte und sind nicht im Sinne einer medizinischen Eignungsfeststellung zu verstehen. Die tatsächliche körperliche Nichteignung muss im Einzelfall durch eine ärztliche Untersuchung festgestellt werden.

Kompetenzen

Kernkompetenzen, die man während der Ausbildung erwirbt:

- A-la-carte-Service
- Gästebetreuung
- Getränke zubereiten und anrichten
- Kassieren
- Restaurantservice
- Servieren
- Speisen zubereiten und anrichten

Weitere Kompetenzen, die für die Ausübung dieses Berufs bedeutsam sein können:

- Abrechnung
- Arbeitsvorbereitung
- Bankett (Veranstaltungsabteilung - Organis. und Service)
- Bankett - Service
- Barmixen
- Barservice
- Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis)
- Catering
- Etagenservice



- Filetieren
- Flambieren
- Food and Beverage/Wirtschaftsbereich
- Frühstücksservice
- Getränkekunde
- Partyservice
- Tisch- und Tafeldekoration
- Tranchieren
- Weinservice
- Zapfen

Medien

Informationsangebote der Bundesagentur für Arbeit

- **Film Restaurantfachmann/-frau**
Internet: <https://con.arbeitsagentur.de/prod/berufetv/detailansicht/10054>
- **Job inside: Restaurantfachmann/-frau**
Internet: <https://planet-beruf.de/schuelerinnen/berufe-finden/job-insides/job-inside-restaurantfachmann-frau>
- **Job inside: Restaurantfachmann/frau "Gemeinsam die Wünsche der Gäste erfüllen"**
Internet: <https://planet-beruf.de/schuelerinnen/berufe-finden/job-insides/job-inside-restaurantfachmann-frau>
- **Tagesablauf Restaurantfachmann/-frau**
Internet: <https://planet-beruf.de/schuelerinnen/berufe-finden/tagesablaeufe/tagesablauf-restaurantfachmann-frau>

Weitere Informationsangebote

- **AHGZ (Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung) Online** Matthaes
Internet: <https://www.ahgz.de/>
Portal mit gleichnamiger Fachzeitschrift
- **Gastronomie report** Gastronomie Report
Internet: <https://www.gastronomie-report.de>
Portal mit gleichnamiger Fachzeitschrift
- **Gastrotel** GW
Internet: <https://www.gastrotel.de>
Portal mit gleichnamiger Fachzeitschrift
- **HOGAPAGE Magazin** BUHL Services
Internet: <https://www.hogapage.de/magazin/>
Portal mit Fachmagazin für Gastronomie & Hotellerie
- **Onlinehilfe für Lebensmittelhygiene**
Internet: <https://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de>
Bayerischer Industrie- und Handelskammertag BIHK e.V. (BIHK e.V.)
- **Restaurantfachmann/-frau**
Internet: https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/profile/apprenticeship/9122101%20
Eine Information des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB)



- **Top Hotel** Freizeit-Verl. Landsberg
Internet: <https://www.tophotel.de>
Portal mit gleichnamiger Fachzeitschrift
- **wir-sind-bund.de**
Internet: <https://www.wir-sind-bund.de>
Informationen zur Ausbildung im öffentlichen Dienst der Bundesverwaltung, herausgegeben vom Bundesamt für Migration und Flüchtlinge (BAMF)
- **Wirtschaftskraft & Jobmotor Gastronomie Hotellerie 2019**
Internet: https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/06_Presse/Publikationen/DEHOGA_Z_F-2019_Druckversion_f.pdf
Eine Information des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes e.V. (DEHOGA Bundesverband)

Verbände und Organisationen

- Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) Dynamostraße 7-11 68165 Mannheim D +49.621.44560 +49.800.197755310200
Internet: <https://www.bgn.de>
info@bgn.de
- Bundesverband der Deutschen Tourismuswirtschaft (BTW) e.V. Am Weidendamm 1A 10117 Berlin D +49.30.7262540 +49.30.72625444
Internet: <https://www.btw.de>
info@btw.de
- Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA) Am Weidendamm 1 A 10117 Berlin D +49.30.7262520 +49.30.72625242
Internet: <https://www.dehoga-bundesverband.de>
info@dehoga.de
- Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) Haubachstraße 76 22765 Hamburg D +49.40.380130 +49.40.3892637
Internet: <https://www.ngg.net>
hauptverwaltung@ngg.net
- ver.di - Vereinte Dienstleistungsgewerkschaft Paula-Thiede-Ufer 10 10179 Berlin D +49.30.69560 +49.30.69563141
Internet: <https://www.verdi.de>
info@verdi.de

Trends

Digitalisierung in der Systemgastronomie

Neue Technologien sollen in der Systemgastronomie das Kundenerlebnis individualisieren und die Mitarbeiter/innen im Kundenkontakt unterstützen, um so mehr Zeit für die Produktzubereitung zu gewinnen und eine Steigerung an Qualität und Umsatz zu erzielen. Um Engpässe und Warteschlangen zu vermeiden, werden Self-Service-Kassensysteme z.B. durch Künstliche Intelligenz auf Faktoren wie die Tageszeit, das Wetter oder auch die Beliebtheit einzelner Menügegenstände angepasst. Mithilfe intelligenter Algorithmen und einer Prognose-Software soll demnächst auch die Anzahl verkaufter Essen im Voraus berechnet werden können, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren und Unsicherheiten beim Einkauf oder in der Produktion zu vermeiden. Fach- und Führungskräfte werden sich mit dem Einsatz dieser neuen Technologien vertraut machen bzw. sich mit entsprechenden Investitionsentscheidungen auseinandersetzen.



Stellen- und Bewerberbörsen

- **azubicareer.de**
Internet: <https://azubicareer.de>
Ausbildungsstellen aus dem Hotel- und Gaststättengewerbe
- **career-account**
Internet: <https://www.career-account.de/stellenangebote-gastronomie-deutschland.html>
Hotel- und Gastronomiebranche
- **GastroExpress**
Internet: <https://www.gastro-express.ch/stellen/biete>
Beschäftigungsangebote in der Schweiz
- **hogapage.de**
Internet: <https://jobs.hogapage.de>
Jobbörse für die Hotel- und Gastronomiebranche
- **hogastjob.com**
Internet: <https://www.hogastjob.com>
Beschäftigungsangebote in Österreich, Deutschland und Südtirol
- **hotelcareer**
Internet: <https://www.hotelcareer.de>
- **hoteljob.ch**
Internet: <https://www.hoteljob.ch/job-suchen>
Schweizer Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
- **Hoteljob Deutschland**
Internet: <https://hoteljob-deutschland.de/jobs>
- **Hoteljob-Schweiz**
Internet: <https://hoteljob-schweiz.de/stellenangebote.php>
Stellenmarkt für den Hoga-Bereich mit Schwerpunkt in der Schweiz
- **IHK-Lehrstellenbörse**
Internet: <https://www.ihk-lehrstellenboerse.de>
Auch als App erhältlich
- **Job-Hotel**
Internet: <https://www.job-hotel.de/jobangebote/>
Internationale Ausbildungsstellen- und Beschäftigungsangebote
- **jobsterne**
Internet: <https://www.jobsterne.de>
Stellenangebote für Hotellerie und Gastronomie
- **Rolling Pin International**
Internet: <https://www.rollingpin.at/jobs/>
Jobbörse für Hotellerie, Gastronomie und Kreuzfahrt
- **TouristikCareer**
Internet: <https://www.touristikcareer.de>
Stellenmarkt für Touristik