



## Restaurantfachmann/-frau

### Aktuelles

#### Ausbildung wurde modernisiert

Im Zuge einer Neuordnung der Ausbildungen im Gastgewerbe wurde auch die Ausbildung im Beruf Restaurantfachmann/-frau modernisiert, um sie an neue Anforderungen in einem differenzierter, anspruchsvoller und digitaler werdenden Arbeitsumfeld anzupassen. Modernisierungsbedarf ergab sich u.a. durch die veränderte Gästenachfrage und Wertschöpfung im Restaurantfach. In der neuen Ausbildungsordnung erhielten Produkt-, Verkaufs- und Veranstaltungskompetenzen eine höhere Gewichtung. Dementsprechend wurde der Ausbildungsberuf in "Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie" umbenannt. Außerdem wurde die kodifizierte Zusatzqualifikation "Bar und Wein" in die Ausbildungsordnung aufgenommen. Die Abschlussprüfung wird in zwei auseinanderfallenden Teilen durchgeführt. Zudem wurde ein neuer 2-jähriger Ausbildungsberuf geschaffen - Fachkraft Küche - mit Anrechnungsmöglichkeiten auf die 3-jährige Ausbildung als Koch/Köchin. Die neuen Ausbildungsordnungen im Gastgewerbe traten am 01.08.2022 in Kraft.

### Die Ausbildung im Überblick

#### **Archivierungsgrund: Beruf, dessen Regelung außer Kraft getreten ist**

Restaurantfachmann/-frau ist ein 3-jähriger anerkannter Ausbildungsberuf im Gastgewerbe (Ausbildungsbereich Industrie und Handel).

### Ausbildungsinhalte

Im Ausbildungsbetrieb lernen die Auszubildenden beispielsweise:

- wie man sich als Gastgeber den Gästen gegenüber verhält, diese empfängt, betreut und angemessen über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informiert
- wie man Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzt, reinigt und prüft
- wie man einfache Speisen unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit zubereitet und sie anrichtet
- wie man Speisen und Getränke serviert
- wie man Warenlieferungen in Empfang nimmt, sie auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüft und weitere betriebsübliche Maßnahmen einleitet
- wie man Gasträume reinigt, pflegt und herrichtet
- wie man Beratungs- und Verkaufsgespräche plant, führt und nachbereitet
- wie man am Tisch des Gastes Speisen und Getränke zubereitet, präsentiert und serviert
- was es bei der Planung und Durchführung besonderer Veranstaltungen im Restaurant zu beachten gibt
- welche Arbeitsschritte das verantwortliche Führen einer Station beinhaltet und wie man Arbeiten organisiert und ausführt

Darüber hinaus werden während der gesamten Ausbildung Kenntnisse über Themen wie Rechte und Pflichten während der Ausbildung, Organisation des Ausbildungsbetriebs und Umweltschutz vermittelt.

In der Berufsschule erwirbt man weitere Kenntnisse:

- in berufsspezifischen Lernfeldern (z.B. Restaurantorganisation, Führen einer Station)
- in allgemeinbildenden Fächern wie Deutsch und Wirtschafts- und Sozialkunde

## Lernorte

Restaurantfachleute werden im dualen System ausgebildet.

Lernorte sind

- **Ausbildungsbetrieb** (i.d.R. Betriebe des Hotel- und Gaststättengewerbes): Gasträume des Servicebereichs, Küchen, Magazine, Hotelzimmer, im Freien, Empfang, Büro- und Besprechungsräume
- **Berufsschule** : Unterrichtsräume

Können Betriebe nicht alle geforderten Ausbildungsinhalte vermitteln, besteht die Möglichkeit, Teile der Ausbildung in überbetriebliche Ausbildungsstätten zu verlagern.

## Ausbildungssituation

Auf folgende Bedingungen und Anforderungen sollte man sich einstellen:

### Im Betrieb

- **Praktische Mitarbeit (unter Anleitung)**: Gäste beraten und bedienen, Speisen servieren, Tablett tragen, Tische ein- und abdecken, Besteck polieren, Bestellungen in den Bestellcomputer eingeben
- **Umgebung**: Essensgerüche und Dämpfe im Küchenbereich, in Stoßzeiten erhöhter Lärmpegel und ggf. Enge in Gasträumen
- **Kleidung**: z.T. berufstypische einheitliche Arbeitskleidung
- **Arbeitszeit**: Wochenend- und Feiertagsarbeit, Nachtarbeit
- **Anforderungen**:
  - Kontaktbereitschaft, Kunden- und Serviceorientierung (z.B. für den Aufbau von Kontakten zu Kunden und Gästen, beim Eingehen auf Wünsche und Bedürfnisse der Gäste)
  - Merkfähigkeit und rechnerische Fähigkeiten (z.B. für das Aufnehmen von Bestellungen ohne Hilfsmittel, das Erstellen der Gästerechnung)
  - Kaufmännisches Denken und organisatorische Fähigkeiten (z.B. beim Kalkulieren der Kosten von Festlichkeiten und Veranstaltungen, für das Ausrichten von Festlichkeiten)
  - Gute körperliche Konstitution (z.B. beim Arbeiten im Gehen und Stehen)

### An der Berufsschule

Unterricht an einem oder zwei Tagen pro Woche oder als Blockunterricht

## Ausbildungsvergütung

Die Ausbildungsvergütung für eine duale Ausbildung wird vom Ausbildungsbetrieb gezahlt und richtet sich bei tarifgebundenen Betrieben nach tarifvertraglichen Vereinbarungen. Auszubildenden ist eine angemessene Vergütung zu gewähren. Die Angemessenheit einer Ausbildungsvergütung wird für Ausbildungen, die in 2020 und später beginnen, durch das **Berufsbildungsgesetz**

Internet: [https://www.gesetze-im-internet.de/bbig\\_2005/\\_\\_\\_17.html](https://www.gesetze-im-internet.de/bbig_2005/___17.html)

über die Mindestvergütung geregelt. Findet die Ausbildung in schulischer Form statt (z.B. an einer Berufsfachschule oder im 1. Ausbildungsjahr als Berufsgrundbildungsjahr BGJ), wird keine Ausbildungsvergütung gezahlt.

Beispiel Hotel- und Gaststättengewerbe (monatlich brutto - je nach Bundesland):

1. Ausbildungsjahr: € 700 bis € 1.000



2. Ausbildungsjahr: € 800 bis € 1.150

3. Ausbildungsjahr: € 950 bis € 1.300

**Quellen:**

Tarifinformationen des Bundes und der Länder (z.B. Bundesministerium für Arbeit und Soziales, WSI-Tarifarchiv, Tarifarchive der Bundesländer)

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

## Ausbildungskosten

Die Ausbildung im Betrieb ist für die Auszubildenden kostenfrei. Ggf. entstehen Kosten, z.B. für Lernmittel, Berufskleidung, Fahrten zur Ausbildungsstätte oder für auswärtige Unterbringung.

### Förderungsmöglichkeiten

Unter bestimmten Bedingungen können Auszubildende Berufsausbildungsbeihilfe (BAB) erhalten.

Informationen der Bundesagentur für Arbeit: **Berufsausbildungsbeihilfe (BAB)**

Internet: <https://www.arbeitsagentur.de/bildung/ausbildung/berufsausbildungsbeihilfe-bab>

## Ausbildungsdauer

3 Jahre

## Ausbildungsaufbau

Die Ausbildung wird parallel im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule durchgeführt. Der Berufsschulunterricht findet an bestimmten Wochentagen oder in Blockform statt.

### Auszug aus dem Ausbildungsrahmenplan und dem Rahmenlehrplan

#### 1. und 2. Ausbildungsjahr:

**Ausbildung im Betrieb** und nach Bedarf in überbetrieblichen Lehrgängen:

- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Hygiene
- Küchenbereich
- Servicebereich
- Büroorganisation und -kommunikation
- Warenwirtschaft
- Werbung und Verkaufsförderung
- Wirtschaftsdienst

**Ausbildung in der Berufsschule** in den Lernfeldern:

- Arbeiten in der Küche
- Arbeiten im Service
- Arbeiten im Magazin
- Beratung und Verkauf im Restaurant
- Marketing



- Wirtschaftsdienst
- Warenwirtschaft

#### Zwischenprüfung nach dem 1. Ausbildungsjahr

#### 3. Ausbildungsjahr:

**Ausbildung im Betrieb** und nach Bedarf in überbetrieblichen Lehrgängen:

- Vertiefen der Kenntnisse aus dem 1. Ausbildungsjahr
- Arbeiten am Tisch des Gastes
- Ausrichten von Festlichkeiten und Veranstaltungen
- Führen einer Station

**Ausbildung in der Berufsschule** in den Lernfeldern:

- Restaurantorganisation
- Getränkepflege und -verkauf
- Führen einer Station
- Arbeiten im Bankettbereich

#### Abschlussprüfung nach dem 3. Ausbildungsjahr

## Abschluss-/Berufsbezeichnungen

Abschlussbezeichnung

Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

## Zugangsvoraussetzungen für die Ausbildung

Rechtlich ist keine bestimmte Vorbildung vorgeschrieben.

Die Betriebe stellen überwiegend Ausbildungsanfänger/innen mit mittlerem Bildungsabschluss oder Hauptschulabschluss ein.

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

## Schulische Vorbildung in der Praxis

Im Jahr 2020 gab es **2.013 Ausbildungsanfänger/innen**. 34 Prozent der zukünftigen Restaurantfachleute verfügten über einen mittleren Bildungsabschluss, 31 Prozent besaßen einen Hauptschulabschluss, 20 Prozent verfügten über die Hochschulreife, fünf Prozent konnten keinen Hauptschulabschluss vorweisen.

Quelle:

Die Angaben orientieren sich an den Informationen des Datensystems Auszubildende (DAZUBI) des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB).

## Wichtige Schulfächer

Vertiefte Kenntnisse in folgenden Schulfächern bilden gute Voraussetzungen für eine erfolgreiche Ausbildung:

**Mathematik:**

Für die Erstellung von Rechnungen und das Kassieren ist es wichtig, die Grundrechenarten zu beherrschen.



### Deutsch:

Korrespondenz und Gästekontakt erfordern gute Ausdrucksfähigkeit und Rechtschreibsicherheit. Gute Deutschkenntnisse sind für die Auszubildenden daher unabdingbar.

### Englisch:

Angehende Restaurantfachleute haben es häufig mit ausländischen Gästen zu tun oder wechseln nach der Ausbildung ins Ausland. Sprachkenntnisse vor allem in Englisch, aber auch in anderen Fremdsprachen, sind hilfreich.

## Ausbildung im Ausland

Um die gesamte Ausbildung oder Teile davon im Ausland zu absolvieren, bieten sich zum Beispiel folgende Möglichkeiten:

- **Irland, Österreich und Spanien**  
Auslandspraktikum "EuroTrainee" für Auszubildende im kaufmännischen Bereich sowie in der Hotel- und Gaststättenbranche  
Dauer: 4 Wochen  
Weitere Informationen: **Mehr Chancen auf dem europäischen Arbeitsmarkt - Auslandsaufenthalte für Auszubildende**  
Internet: <http://www.goforeurope.de/auslandspraktika-in-der-kaufmaennischen-branche-und-hoga/>
- **Portugal**  
Duale, deutsch-portugiesische Ausbildung  
Orte: Lissabon, Madeira, Algarve  
Dauer: 2,5 Jahre (gesamte Ausbildung)  
Abschluss: IHK-Zeugnis  
Weitere Informationen: **Hotelfachleute Portugal**  
Internet: <https://www.dual.pt/courses.html?alias=courses-all-young-7>
- **Verschiedene europäische Länder**  
Auslandspraktikum im Rahmen der Zusatzqualifikation "Europaassistent/in"  
Dauer: mindestens 3 Wochen  
Zugangsvoraussetzung: mittlerer Bildungsabschluss  
Weitere Informationen z.B.: **Europaassistent/in**  
Internet: <https://europaassistent-de.prossl.de>

## Perspektiven nach der Ausbildung

### Mit Zusatzqualifikationen Chancen verbessern

Eine gute Startposition können sich angehende Restaurantfachleute verschaffen, indem sie bereits während ihrer Ausbildung Zusatzqualifikationen erwerben, z.B. in den Bereichen Einrichtung und Vorbereitung einer Bar für den Einsatz oder Herstellen von Mixgetränken und Rezepturen für Standarddrinks durch die Zusatzqualifikation "Barmixer/in".

### Die passende Beschäftigung finden

Nach ihrer Ausbildung arbeiten Restaurantfachleute in Restaurants, Hotels, Gasthöfen und Pensionen sowie in Kaufhäusern und Verbrauchermärkten mit Tagescafés.



## Die Beschäftigungsfähigkeit sichern

Durch Anpassungsweiterbildung kann man seine Fachkenntnisse aktuell halten, auf den neuesten Stand bringen und erweitern. Das Themenspektrum reicht dabei von Bankettservice bis hin zu Lebensmittelhygiene.

## Beruflich weiterkommen

Eine Aufstiegsweiterbildung hilft, beruflich voranzukommen und Führungspositionen zu erreichen. Naheliegend ist es, eine Weiterbildung als Betriebsleiter/in der Fachrichtung Hotel und Gaststätten zu absolvieren. Mit einer Hochschulzugangsberechtigung kann man auch studieren und beispielsweise einen Bachelorabschluss im Studienfach Hotelmanagement erwerben.

## Sich selbstständig machen

Auch der Schritt in die Selbstständigkeit ist möglich, z.B. mit einem Restaurant, Cateringunternehmen oder Systemgastronomiebetrieb.

# Ausbildungsalternativen

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

## Bereich Hotel- und Gaststättengewerbe

- Staatlich geprüfter Gastronomischer Assistent/Staatlich geprüfte Gastronomische Assistentin
- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
- Hotelkaufmann/Hotelkauffrau

## Gemeinsamkeit:

- Gäste betreuen und bedienen

# Rechtliche Regelungen für die Ausbildung

## Rechtsvorschriften und Empfehlungen zur Ausbildung

- **Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe (GastgewAusbV) vom 13.02.1998 (BGBl. I S. 351)**  
Internet: [http://www.gesetze-im-internet.de/gastgewausbv\\_1998/GastgewAusbV\\_1998.pdf](http://www.gesetze-im-internet.de/gastgewausbv_1998/GastgewAusbV_1998.pdf)
- **Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung im Gastgewerbe: Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelfachmann und Hotelfachfrau, Restaurantfachmann und Restaurantfachfrau, Fachmann und Fachfrau für Systemgastronomie, Hotelkaufmann und Hotelkauffrau, Fachkraft für Speiseeis (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.12.1997 i.d.F. vom 28.03.2014 )**

## Übergreifende Rechtsvorschrift (Ausbildung/Tätigkeit)

- **Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG), zuletzt geändert durch Artikel 4 des Gesetzes vom 18.03.2022 (BGBl. I S. 473)**  
Internet: <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf>