

Restaurantmeister/in

Berufstyp	Weiterbildungsberuf: Meister/in
Weiterbildungsart	Meisterprüfung nach bundesweit einheitlicher Regelung Teilnahme an Vorbereitungslehrgängen nicht verpflichtend
Weiterbildungsdauer	Unterschiedlich, je nach Bildungsanbieter und Unterrichtsform (Vollzeit/Teilzeit/Fernunterricht)



■ Aufgaben und Tätigkeiten

Restaurantmeister/innen organisieren die Arbeitsabläufe, leiten Fachkräfte an und sind für die betriebliche Ausbildung verantwortlich. Sie nehmen kaufmännische und verwaltende Aufgaben wahr, verhandeln mit Lieferanten, kalkulieren Angebote, erledigen den betriebsbezogenen Schriftverkehr und beraten Kunden. Vor allem in kleineren Betrieben arbeiten sie auch selbst praktisch mit, stellen beispielsweise gastronomische Produkte her, betreuen Gäste und treffen Arrangements für Festlichkeiten oder Empfänge. Sofern sie als Selbstständige ein Restaurant leiten, entwickeln sie die betrieblichen Grundsätze und bestimmen Art und Umfang der Investitionen. Darüber hinaus entscheiden sie über die Personalauswahl und kontrollieren den wirtschaftlichen Erfolg.

■ Arbeitsbereiche und -orte

Beschäftigungsbetriebe:

Restaurantmeister/innen finden Beschäftigung

- in Restaurants
- in Hotels
- in Kantinen
- bei Caterern
- in Vorsorge- und Rehabilitationskliniken mit Restaurantbetrieb

Arbeitsorte:

Restaurantmeister/innen arbeiten in erster Linie in Gast-, Wirtschafts- und Büroräumen. Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch in Besprechungsräumen.

■ Voraussetzungen

Voraussetzung für die Zulassung zur Meisterprüfung sind in der Regel eine abgeschlossene Berufsausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf, entsprechende Berufspraxis sowie der Erwerb der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung.

■ Inhalte der Weiterbildung

Die Inhalte können je nach Bildungsanbieter variieren.

- **Handlungsspezifische Qualifikationen:**
 - Gäste betreuen und beraten (z.B. Speisen, Getränke und Dienstleistungen verkaufsfördernd anbieten, Bedürfnisse der Gäste erkennen und darauf eingehen, Angebote für Speisen, Getränke und gastronomische Dienstleistungen erstellen)
 - Mitarbeiter/innen führen und fördern (z.B. Anforderungsprofile, Stellenplanungen und -beschreibungen erstellen, Mitarbeiter/innen in deren Aufgabenbereich einführen, Arbeitsaufträge und Anweisungen erteilen)

- Abläufe planen, durchführen und kontrollieren (z.B. Arbeits- und Zeitplanung erstellen, Kosten erfassen und kalkulieren, Preise bilden, Abrechnungen erstellen)
 - Produkte beschaffen und pflegen (z.B. Bezugsquellen erschließen, Angebote vergleichen, Waren sachgerecht lagern)
 - Gäste bewirten (z.B. Speisen unter Berücksichtigung zeitgemäßer Regeln und Techniken vor- und zubereiten sowie servieren, Vorbereiten und Herrichten von Restaurant- und Veranstaltungsräumen)
- **Wirtschaftsbezogene Qualifikationen**
 - **Berufs- und arbeitspädagogische Eignung**

■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

