

Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Ausbildung im Gastgewerbe (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

■ Was macht man in diesem Beruf?

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie decken und dekorieren Tische, empfangen die Gäste und geben Empfehlungen für die Speise- und Getränkeauswahl. Dabei gehen sie auf die individuellen Wünsche und Bedürfnisse der Gäste ein. Des Weiteren nehmen sie Bestellungen entgegen, servieren Speisen und Getränke, erstellen die Rechnung und kassieren. Häufig arbeiten sie auch an der Bar und am Getränkebuffet, bereiten dort Getränke zu und schenken diese aus. Darüber hinaus organisieren sie Tagungen und besondere Veranstaltungen wie Hochzeiten oder Bankette und sorgen für einen reibungslosen Ablauf.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie finden Beschäftigung

- in Restaurants, Hotels, Gasthöfen und Pensionen
- bei Cateringunternehmen und in Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung
- bei Messe-, Event- oder Kongressveranstaltern

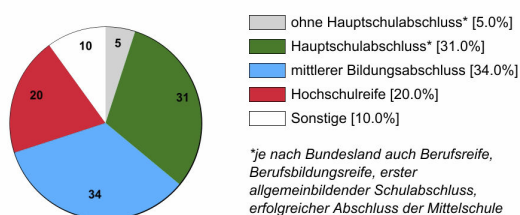
Arbeitsorte:

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie arbeiten in erster Linie in Gast- und Eventräumen, z.B. in Speiseräumen, an Buffets oder hinter der Bar. Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch am Pass (Übergang zwischen Küche und Service), im Magazin (Lager) oder in Büro- und Besprechungsräumen.

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellten Betriebe im Vorläuferberuf Restaurantfachmann/-frau überwiegend Auszubildende mit **mittlerem Bildungsabschluss** oder **Hauptschulabschluss*** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2020 (in %)



■ Worauf kommt es an?

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)

Schulfächer:

- Mathematik (z.B. für die Erstellung von Rechnungen und das Kassieren)
- Deutsch (z.B. für Gästeberatung und Schriftverkehr)
- Englisch (z.B. für den Kontakt mit ausländischen Gästen)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 700 bis € 1.000
- 2. Ausbildungsjahr: € 800 bis € 1.150
- 3. Ausbildungsjahr: € 950 bis € 1.300

■ Weitere Informationen



Alles über die Welt der Berufe



Alles über Ausbildung, Berufswahl und Bewerbung – Infos für Jugendliche, Lehrkräfte und BO-Coaches, Eltern und Erziehungsberechtigte



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.

