



Hotel- und Restaurantfachmann/-frau

Lehrzeit 4 Jahre

Bereiche: Hotelreception, Spareception, Reservierung & Verkauf, Telefonzentrale, Marketing, Bankett, Reinigung (HK), Technik (Störungsdienst), Lager/Einkauf, Service, ev. Küche

Hotel- und Restaurantfachleute sind an der Rezeption und im Back-Office von Beherbergungsbetrieben ebenso zu finden wie im Service im Restaurantbereich. Sie sind unmittelbare Ansprechpartner/innen für alle Gästeanliegen und stehen für Informationen und organisatorische Fragen zur Verfügung. Im Büro bearbeiten sie Buchungen und nehmen Anfragen sowohl telefonisch, per E-Mail als auch über Buchungsportale entgegen. Auch kaufmännische Arbeiten und die Betreuung der Social Media Auftritte des Hotels gehören mit zu ihren Aufgabengebieten. Im Restaurantbereich beraten sie die Gäste, nehmen Bestellungen auf, servieren Speisen und Getränke und führen die Abrechnung durch.

WICHTIGE AUSBILDUNGSINHALTE:

- Gäste empfangen, beraten und laufend betreuen
- Zimmerbelegung und Tischreservierung planen
- Tische stellen, eindecken, dekorieren
- Bestellungen aufnehmen und Speisen und Getränke servieren
- Abrechnungen durchführen, Rechnungen ausstellen, Zahlungen abwickeln
- Reklamationen (Beschwerden) bearbeiten
- Buchungs- und Reservierungssystemen, Bewertungsplattformen, Social Media Accounts betreuen

