



# Restaurantfachmann/-frau

## Lehrzeit 3 Jahre – Bereich Küche

Restaurantfachleute übernehmen in einem Lokal die Rolle des Gastgebers und sind damit maßgeblich am Erfolg des Unternehmens beteiligt. Sie richten die Tische her, beraten und betreuen die Gäste, nehmen Bestellungen auf, servieren die gewünschten Speisen und Getränke und kassieren den Rechnungsbetrag. Zusätzlich erstellen sie Speise- und Getränkekarten und pflegen Gläser, Geschirr und Besteck.

### WICHTIGE AUSBILDUNGSINHALTE:

- Gäste empfangen, zu den Tischen begleiten, Bestellungen aufnehmen
- Getränke ausschenken, Speisen und Getränke servieren
- Räume und Tische vorbereiten und dekorieren
- Gastronomische Gebrauchsgegenstände wie Gläser oder Geschirr pflegen
- Reservierungen und Reklamationen (Beschwerden) entgegennehmen und behandeln

