

Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Beraten, Speisen zusammenstellen, Getränke empfehlen, servieren, kassieren . . .



Die wichtigste Aufgabe des Restaurantfachmannes/frau ist die Beratung der Gäste und das Verkaufen von Speisen und Getränken. Er ist der Repräsentant des Betriebes und der Vertreter des Betriebsinhabers gegenüber dem Gast. Er ist der eigentliche „Gastgeber“. Seine Arbeit beginnt bereits vor dem Eintreffen der Gäste. Die Restauranttische müssen bei besonderen Anlässen in verschiedenen Tafelformen gestellt werden. Die Tischdecken sind auf Sauberkeit zu überprüfen, das Besteck ist in der richtigen Reihenfolge aufzulegen, für einen bestimmten Vorrat an Besteck und Tischdecken ist zu sorgen. Alle diese Vorarbeiten sind für eine schnelle und reibungslose Bedienung der Gäste wichtig. Kein Aschenbecher darf fehlen, die Blumen müssen geordnet, Servietten müssen richtig gefaltet sein. Die schönsten Kerzen nützen nichts, wenn der Restaurantfachmann/frau keine Streichhölzer in der Tasche hat. Es sind eine Unmenge Kleinigkeiten, die eine angenehme Atmosphäre im Restaurant vermitteln, die der Restaurantfachmann/frau überprüfen muss und für die er verantwortlich ist.

Bevor die Gäste eintreffen, wird der Restaurantfachmann/frau die Speisekarte durchlesen und Rücksprache mit dem Koch nehmen. Was geht schnell? Welches sind Tagesspezialitäten? Natürlich muss er wissen, was die einzelnen Garnituren der Speisen bedeuten. Stehen neue Weine auf der Karte, wird er sich nach den Eigenschaften der Weine erkundigen. Sind sie trocken? Sind sie lieblich? Er überlegt sich, welche Getränke zu welchem Menü passen, welchen Aperitif er empfehlen soll. Er überlegt Speisenfolgen, um die Gäste beraten zu können.

Wenn die ersten Gäste eintreffen, sollen die Vorbereitungen beendet sein. Jetzt heißt es, Speisen und Getränke empfehlen und verkaufen. Er erkennt den Eiligen, den Unentschlossenen, den Nervösen, den Feinschmecker, der sich gerne Zeit für eine gute Mahlzeit lässt. Menschenkenntnis und ein Gefühl, wie der Gast zu behandeln ist, sind Voraussetzungen, die einen Restaurantfachmann/frau auszeichnen. Unaufdringlich und sachkundig wird er den Gast bei der Zusammenstellung eines Menüs helfen.

Nachdem er die Bestellung aufgenommen und an die Küche oder das Büfett weitergegeben hat, beginnt der Service. Beinahe lautlos legt er Speisen vor, setzt ein, schenkt Getränke nach. Ob von rechts oder links, in welches Glas, wann er abräumen darf, sind Grundregeln, die er beherrscht.

Zu seinem Aufgabenbereich gehört auch das Zubereiten der Speisen am Tisch. Viel Geschick gehört zum Flambieren von Speisen und Tranchieren und Filieren von Fleisch und Fisch. Fleischgerichte werden meist in der Küche zubereitet, er muss aber die einzelnen Spirituosen, die zum Flambieren benötigt werden, kennen, um einer Speise die letzte Abrundung zu geben.

Der Restaurantfachmann/frau arbeitet an der Bar oder Büffet, beherrscht die wichtigsten Mixgetränke, Longdrinks, Cocktails und Kaffeespezialitäten, alkoholische Heißgetränke und bereitet sie zu.

Nach dem Essen legt er dem Gast die Rechnung vor. Die Preise kennt er meist auswendig, Rechnungsblock und Schreibgerät parat. Ausländische Währungen kann er umrechnen. Moderne Computerkassen, die er selbstverständlich bedienen kann, erleichtern heute diese Arbeit und geben dem Gast und seinen Gastgeber einen klaren Überblick. Viele Stammgäste schätzen „ihren“ Restaurantfachmann/frau, von dem sie wissen, dass er sie gut bedient.

Der Restaurantfachmann/frau wird mit dem Gast Festlichkeiten und Sonderveranstaltungen planen und arrangieren. Dazu braucht er eine umfassende Kenntnis dessen, was die Küche zu leisten fähig ist. Er vereinbart das Menü, die dazugehörigen Getränke und den gesamten Veranstaltungsablauf. Er sorgt für den reibungslosen Ablauf der Veranstaltung, d. h. er braucht auch Organisationstalent.

Sonntags ruht das Gastgewerbe nicht. Im Gegenteil, am Abend, an Sonn- und Feiertagen werden besonders hohe Anforderungen an den Restaurantfachmann/frau gestellt. Sein Wochenende, seine Erholung findet er zu Zeiten, an denen andere arbeiten müssen.

Die Arbeiten des Restaurantfachmannes/frau ist sowohl von geistiger als auch von körperlicher Art. Sie ist abwechslungsreich. Der Ruf eines Hauses hängt von seinem Übersichtsvermögen und seiner Ruhe ab. Der ständige Umgang mit Gästen aus allen Bevölkerungskreisen erfordert geistige Wendigkeit, Einfühlungsvermögen und Kontaktfreudigkeit.

Der Restaurantfachmann/frau sollte Verständnis für die EDV haben ein gutes Zahlen-Kalkulationsvermögen, Menschenkenntnis, Kreativität, Organisationsfähigkeit und Sprachbegabung.

Welche Ausbildungsvoraussetzungen sollte der zukünftige Auszubildende mitbringen?

Für diesen Ausbildungsberuf ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben; wünschenswert wäre ein guter Realschulabschluss.

Die Arbeit des Restaurantfachmannes wird zum größten Teil im Stehen ausgeübt; Laufen und Stehen dürfen ihm deshalb keine Beschwerden bereiten. Vor Beginn und während der Ausbildungszeit wird ein Arzt überprüfen, ob der Auszubildende für den Beruf gesundheitlich geeignet ist.

Außerdem muss die Bereitschaft vorhanden sein, sich den wechselnden Arbeitszeiten (z. B. Spätdienst, Wochenendarbeit) im Gastgewerbe anzupassen.

Sprachliche Gewandtheit, Fremdsprachenkenntnisse, rasche Auffassungsgabe und gutes Gedächtnis sowie mathematisches Können sind wichtig für eine qualifizierte Tätigkeit; doch erst gute Umgangsformen, Kontaktfreude, Hilfsbereitschaft und eine gepflegte Erscheinung machen den guten Restaurantfachmann aus. Geschicklichkeit und unter Zeitdruck arbeiten zu können, werden in allen Einsatzbereichen gefordert.

Sonnenseite

Der Restaurantfachmann hat täglich mit vielen Gästen verschiedener Nationen zu tun, denen er durch sein gewandtes und umsichtiges Bedienen die Freude am Essen und Trinken noch erhöht. Es ist ein vielseitiger, teamorientierter Beruf.

Schattenseite

Die Beanspruchung in den Stoßzeiten ist hoch - der Restaurantfachmann sollte am liebsten an allen Tischen gleichzeitig sein. Auch muss er meist dann arbeiten, wenn die anderen frei haben.

Vorurteile

Den Gästen kann man es doch nie recht machen!

Realität

Vereinzelte Nörgler mag es geben - aber die gibt es in jeder Branche. Die meisten Gäste honorieren eine kompetente Bedienung sehr. Ein einsatzfreudiger Restaurantfachmann hat bald einmal seine Stammkunden.

Entwicklungsmöglichkeiten

Directeur de Restaurant

Chef de Rang oder de Restaurant

Büfettier, Etagen- u. Zimmerkellner, Schiffskellner, Zahlkellner (Spezialisierungen)

Restaurantfachmann/frau (Commis = Jungkellner)

Hotelfachmann/frau (1 Jahr Zusatzausbildung)

Restaurantmeister/in

Gastronom/in, staatlich geprüft

Betriebswirt/in (staatlich geprüft) der Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe

Sommelier

Ausbilder

Anforderungsprofil

Höflichkeit, gutes Gedächtnis, Verschwiegenheit, Schnelligkeit, widerstandsfähige Konstitution, Gewandtheit, gepflegtes Äußeres, gute Umgangsformen, Belastbarkeit, Umsicht, Kreativität, Fremdsprachenkenntnisse, Organisationstalent

Arbeitsort/Arbeitsumgebung

- Restaurants, Gaststätten, Raststätten
- Kongresszentren
- Hotels, Gasthöfe, Pensionen
- Sanatorien, Kur- und Erholungsheime
- Kantinen, Mensen, Cafes, Bars
- Hochsee- und Küstenfahrgastschiffe, Bahn

Berufsausbildung

Es handelt sich um einen anerkannten Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz. Die dreijährige Ausbildung findet im wesentlichen im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule statt. Unter bestimmten Voraussetzungen ist eine Verkürzung der Ausbildungsdauer möglich.

Inhalte und Ablauf der 3jährigen Berufsausbildung

entsprechend des Ausbildungsrahmenplanes der IHK und der Ausbildungsordnung im Sinne des Berufsbildungsgesetzes

Im 1. Ausbildungsjahr lernen Auszubildende beispielsweise:

- welche Maßnahmen des Arbeitsschutzes und der Unfallverhütung es gibt
- wie die gebräuchlichen Arbeitsgeräte bedient, gereinigt und gepflegt werden
- was bei der Lagerung und Kontrolle von Waren, insbesondere Lebensmitteln, zu beachten ist
- wie und mit welchen Mitteln Räume, Einrichtungen und Wäsche gereinigt und gepflegt werden
- wie man einfache Speisen vor- und zubereitet
- wie man als Gastgeber auftritt
- wie Speisen und Getränke serviert werden
- wie verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereitet werden

Im 2. Ausbildungsjahr wird u.a. vermittelt:

- wie Tagesspeisekarten und Menüfolgen zusammengestellt werden
- wie man am Büfett berät, serviert und ausschenkt
- welche Servierarten und -regeln es gibt
- wie Räume dekoriert und Tafeln eingedeckt werden
- wie Gastgespräche geführt werden
- wie Reservierungswünsche entgegengenommen und ausgeführt werden
- wie Reklamationen bearbeitet werden
- welche Arbeiten im Betriebsbüro anfallen (Telefondienst, Schriftverkehr, Abrechnungen),

Im 3. Ausbildungsjahr:

- wie man Gäste empfängt, platziert und berät
- wie man Beratungs- und Verkaufsgespräche plant, führt und nachbereitet
- welche besonderen Arbeiten am Tisch ausgeführt werden (Filieren, Tranchieren, Flambieren)
- was bei der Zusammenstellung von Getränke- und Weinkarten zu beachten ist
- wie Misch- und Mixgetränke (Longdrinks, Bowlen, Cocktails) hergestellt werden
- wie man Festlichkeiten und Sonderveranstaltungen vorbereitet und durchführt
- was man zur Abwicklung eines korrekten Zahlungsverkehrs wissen muss
- wie Marketingmaßnahmen entwickelt, durchgeführt und gezielt eingesetzt werden können

Ihre Ansprechpartnerin: Kerstin Krause ☎ 030 / 51 62 700