

Restaurantfachfrau/-mann

Was macht eine Restaurantfachkraft?

Ein Restaurantfachmann / eine Restaurantfachfrau serviert Speisen und Getränke von der Küche/der Bar zu den Gästen. Als Dienstleister:in berät der Restaurantfachmann/ die Restaurantfachfrau die Kund:innen über das Angebot, informiert über Tagesspezialitäten, repräsentiert den Gastronomiebetrieb und ist die erste Ansprechstelle für alle Belange der Gäste.

Höfliche Kommunikation, ein angebrachtes Benehmen und ein sauberes Auftreten sind Grundvoraussetzung für eine Lehre als Restaurantfachfrau/ Restaurantfachmann.

Die wichtigsten Tätigkeiten auf einen Blick:

- Gästebetreuung und Kommunikation
- Bindeglied zwischen Küche, Bar und Restaurant
- Speisen- und Getränkeservice
- Bar- und Schankbedienung
- Vor- und Nachbereitung des Restaurants
- Kassieren und Abrechnen
- Inventurerstellung

Anforderungen:

- offene Persönlichkeit
- Belastbarkeit
- Gleichgewichtssinn
- gute körperliche Verfassung (schweres Tragen, ständiges Gehen und Stehen)
- Engagement und Höflichkeit
- Sorgfalt und Zuverlässigkeit
- Pünktlichkeit, Selbstständigkeit und Flexibilität
- Vielfalt akzeptierend
- Hygienebewusstsein
- Verantwortungsbewusstsein

