



STELLENBESCHREIBUNG

Lehre Restaurantfachmann/-frau

Bei der Lehre zum Restaurantfachmann/-frau werden grundlegende Kenntnisse vermittelt um dem Gast freundlich und zuvorkommend bei der Auswahl von Speisen und Getränken behilflich zu sein.

Das Eindecken von Tischen, die Entgegennahme von Bestellungen, das Servieren von Essen und Getränken und deren Verrechnung gehören zu den täglichen Aufgaben in diesem Lehrberuf. Der Lehrling erhält neben fundierten Weinkenntnissen auch Einblicke in die Bar und die Zubereitung von Speisen.

Aber auch planerische Fähigkeiten sind gefragt wenn es um den Einkauf und die Kalkulation für ein Essen geht.

Ausbildungsvoraussetzung:

- Positiver Abschluss der 9. Schulstufe
- Interesse am Berufsbild
- Organisationstalent
- Hygienebewusstsein & gepflegtes Erscheinungsbild
- Flexibilität in Arbeitszeiten und Arbeitsabläufen
- Teamfähigkeit
- Freude am Umgang mit Menschen

Ausbildungsinhalte:

- Einführung in die Grundkenntnisse im Service
- Speisen und Getränke servieren
- Serviceabläufe organisieren
- Räume und Tafeln dekorieren
- Abrechnungssysteme einsetzen
- Lagerarbeiten und Lagerverwaltung inkl. Erledigung der Nachbestellungen
- Service-, Speisen- und Getränkekunde
- Selbstständiges Führen einer Station mit Inkasso

Berufsaussichten:

Als Restaurantfachmann/-frau kann man es – je nach Interessensschwerpunkt – nach der Lehre bis zum Chef de Rang, Restaurantleiter/-leiterin oder F&B Manager/-in bringen.

Ein(e) Restaurantfachmann/-frau ist bei uns im Unternehmen in den Bereichen Frühstück / à la carte / Haubenrestaurant / Bankett- und Pensionsservice / Buffetbetreuung / Hotelbar oder Wirtshausküche FRANZ tätig.

Fortbildungsmöglichkeiten:

Qualitativ hochwertige Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Wissenswertes:

- Lehrzeit: 3 Jahre
- Berufsschule in Obertrum/See + Internat
- EUR 720,00 im 1. Lehrjahr