



KLOSTER HORNBACH
für Leib und Seele

RESTAURANTFACHFRAU/-MANN



Was macht man eigentlich in diesem Beruf?

Restaurantfachleute bedienen und betreuen Gäste, arbeiten im Restaurant, am Buffet und in der Bar. Sie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und Speisen, sie erstellen die Rechnung und kassieren. Die Planung und Ausrichtung von Veranstaltungen, Tagungen und Festlichkeiten ist ein weiterer Schwerpunkt dieses abwechslungsreichen Berufes.

Trifft dies auf dich zu?

- Du hast mindestens die Hauptschule erfolgreich beendet?
- Du bist team- und kommunikationsfähig?
- Du hast gute Umgangsformen?
- Du hast ein rasches Auffassungsvermögen?
- Du bist ein Organisations- und Verkaufstalent?

Dann ist die Ausbildung zur/m Restaurantfachfrau/-mann genau das Richtige für dich!

In den nächsten **3 Jahren** erwartet dich Folgendes:

Ausbildungsinhalte

- Erlernen und Wahrnehmung der Gastgeberfunktionen
- Servieren von Speisen und Getränken
- Kennenlernen und Organisation von Serviceabläufen
- Dekoration von Räumen und Tafeln
- Ausrichten von Veranstaltungen und Festlichkeiten
- Erstellung und Gestaltung von Angeboten
- Einsatz der Abrechnungssysteme
- Service-, Speisen- und Getränkekunde

Berufsschule

Der Berufsschulunterricht erfolgt in mehrwöchigen Blöcken in Pirmasens.

Ausbildung fertig und dann?

Berufsaussichten

- Beginn der Karriere als Commis des Rang in den Abteilungen Restaurant und Bar
- Aufstiegschancen bis zum Abteilungsleiter, Restaurantdirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager).
- Tätigkeit im Bankett- und Veranstaltungswesen
- Selbstständiges Führen eines gastgewerblichen Betriebes

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Meisterkurs (Restaurantmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- spezielle Fortbildungen, z.B. zum Sommelier oder Barkeeper
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare
- Fremdsprachen



HABT IHR FRAGEN
ZUR AUSBILDUNG?

