

Berufsbild Restaurantfachmann/-frau

Die Ganze Welt des Essens und Trinkens von Mensch zu Mensch

Was Sie alles lernen:

- *Reinigen und pflegen der Einrichtungen und Räume
- *Den Gast empfangen, beraten und betreuen
- *Speisen und Getränke fachgerecht servieren
- *Eindecken von Tischen und Tafeln
- *Dekorieren der Gasträume
- *Planen von Festlichkeiten
- *Zum Menü passende Getränke auswählen
- *Zusammenstellen von Menü-, Getränke- und Weinkarten
- *Speisen am Tisch zubereiten
- *Herstellen von Mix- und Mischgetränken



Was Sie mitbringen sollten:

- *Angenehmes Erscheinungsbild
- *Höfliche Umgangsformen
- *Sprachgewandtheit
- *Kontaktfreudigkeit
- *schnelles Auffassungsvermögen
- *gute Menschenkenntnis
- *Belastbarkeit
- *Teamfähigkeit
- *sicherer rechnerischer Umgang mit Zahlen
- *Hauptschulabschluss oder mittlere Reife



Ausbildungsdauer:

*Dauer 3 Jahre

Ausbildungsvergütung:

1. Jahr	700,-
2. Jahr	800,-
3. Jahr	900,-

Aufstiegsmöglichkeiten:

- *Chef de rang
- *Bankettleiter / Bankettleiterin
- *Chiefsteward / Chiefstewardess
- *Etagenkellner / Etagenkellnerin
- *Frühstücksleiter / Frühstücksleiterin
- *Besuch der Sommelierschule

Ausbildungsorte:

- *Hotels
- *Restaurants
- *Cafés
- *Bistros



Restaurantfachleute haben einen vielseitigen Beruf

Welche Vorteile hat Ihre Ausbildung für Sie in unserem Haus

- Sie lernen in einem der besten 200 Restaurants in Deutschland
- Sie können viel sehen und lernen
- deshalb sind wir Ihr Sprungbrett für die Zukunft
- Die Ausbildung in unserem Haus ist sehr vielseitig
(à la carte Geschäft, Veranstaltungen im Haus, Veranstaltungen außer Haus, Veranstaltungen mit Kollegen, und, und, und...)
- Sie werden Ihren Fähigkeiten entsprechen gefördert und gefordert
- Sie arbeiten schnell selbständig
- Sie arbeiten in einem jungen Team
- Wir haben 2 Ruhetage (Sonntag & Montag)
- Wir machen (1 Woche im Januar und 3 Wochen in den NRW Sommerschulferien) Betriebsferien
- Bei unseren Mitarbeiterausflügen lernen Sie Weinbaugebiete, andere Restaurants und vieles mehr kennen

Ihre beruflichen Aufstiegsmöglichkeiten:

Meister/innen

- *Geprüfter Restaurantmeister/ Geprüfte Restaurantmeisterin
- *Hotelmeister / Hotelmeisterin
- *Barmeister/ Barmeisterin

Fach- und Betriebswirte/ -wirtinnen, Fachkaufleute

- *Geprüfter Fachwirt/ Geprüfte Fachwirtin im Gastgewerbe
- *Touristikfachwirt / Touristikfachwirtin
- *Betriebswirt/Betriebswirtin (Fachschule) für Hotel und Gaststättengewerbe
- *Betriebswirt/Betriebswirtin (Fachschule) für Catering/Systemverpflegung
- *Betriebswirt/Betriebswirtin (Fachschule) für Touristik Reiseverkehr
- *Staatlich geprüfter Gastronom / Staatlich geprüfte Gastronomin
- *Betriebsleiter / Betriebsleiterin- Hotel / Gaststätten

