

Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau

Was macht ein Restaurantfachmann / eine Restaurantfachfrau?

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. Eine höfliche Kommunikation, ein angebrachtes Benehmen und ein sauberes Auftreten ist eine Grundvoraussetzung für eine Lehre als Restaurantfachmann/ Restaurantfachfrau.

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
- Sauberkeit und Hygiene
- Kassieren und Abrechnen
- Inventurerstellung

Anforderungen/Eigenschaften

- Offene Persönlichkeit
- Belastbar
- Engagiert
- Höflich
- Sorgfältig
- Zuverlässig
- Pünktlich
- Flexibel
- Selbstständig
- Vielfalt akzeptierend
- Hygienebewusst
- Gleichgewichtssinn
- Verantwortungsbewusstsein
- Gute körperliche Verfassung (schweres Tragen, ständiges Gehen und Stehen)

Berufsschule

Berufsschule für Gastgewerbe, Längenfeldgasse 13 – 15, 1120 Wien