

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

Restaurantfachleute kümmern sich um die Gäste in Hotels und Restaurants. Sie beraten diese bei der Auswahl von Speisen und Getränken und servieren ihnen das Gewünschte. Ausserdem dekorieren sie Tische, kassieren Beträge und sie bestellen, kontrollieren und lagern Waren.

Restaurantfachleute arbeiten in Restaurants oder im Restaurationsbereich eines Hotels. Sie decken die Tische und dekorieren sie passend zum Anlass. Vor dem Eintreffen der Gäste überprüfen sie, ob Gläser, Porzellan, Bestecke und Plattenwärmer sauber sind und falten die Servietten.

Restaurantfachleute begrüssen die Gäste, nehmen ihnen die Jacken und Mäntel ab und begleiten sie zu ihrem Tisch. Sie kennen das Angebot ihres Betriebs und beraten die Besucher kompetent bei der Wahl der Gerichte und sie können Auskunft über deren Zusammenstellung geben. Detaillierte Kenntnisse über Lebensmittel, Weine und Spirituosen ermöglichen ihnen, die passenden Getränke zum Essen zu empfehlen.

Restaurantfachleute kennen die Fachausdrücke wie Flambieren und Pochieren und sie können Fleisch und Fisch fachgerecht zerlegen. Aufmerksam beobachten sie die Gäste: Sie schenken immer wieder die Getränke nach und wägen ab, ob ein freundliches Gespräch oder eher Zurückhaltung angebracht ist. Neigt sich der Restaurantbesuch dem Ende zu, erstellen sie die Rechnung und kassieren den Betrag in bar oder mit Karte ein.

Weitere Aufgaben übernehmen Restaurantfachleute im Hintergrund. Einfache Gerichte können sie bei Bedarf selbst zubereiten. Sie pflegen und reinigen die Möbel und Geräte im Restaurationsbereich sorgfältig. Auch die Warenbewirtschaftung gehört zu ihrer Tätigkeit. Bei der Lagerung beachten sie die Hygienevorschriften und kontrollieren, ob die Waren am richtigen Ort und bei korrekter Temperatur aufbewahrt werden.

Restaurantfachleute zeichnen sich durch gute Umgangsformen, Flexibilität und Belastbarkeit aus. Selbst in hektischen Zeiten bewahren sie den Überblick. Zudem können sie dank ihren Kommunikationsfähigkeiten auch mit schwierigen Gästen zuvorkommend umgehen und sie wissen angemessen auf Beschwerden zu reagieren.

Am Ende des erstens Lehrjahres wählen Restaurantfachleute je nach Lehrbetrieb und Positionierung eine der folgenden Ergänzungs Kompetenzen: Jung Barista, Jung Chef de Rang, Jung Sommelier oder Jung Barkeeper.

Berufsfeld 3
Gastgewerbe**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. Verordnung vom
6.11.2018

Dauer

3 Jahre

Bildung in beruflicher Praxis

In einem Restaurant, Hotel oder Betrieb der System- und Gemeinschaftsgastronomie

Schulische Bildung

Je nach Kanton unterschiedlich:
1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule oder 2 Mal im Jahr Blockkurse (je 5 Wochen) in einem Schulhotel von hotellerie-suisse

Berufsbezogene Fächer

Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber, Gestalten des Getränkeservice, Gestalten des Speiseservice, Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse, Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung, Gestalten spezieller betrieblicher Angebote, zweite Sprache

Überbetriebliche Kurse

Zu verschiedenen Themen

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis
"Restaurantfachmann/-frau EFZ"

Voraussetzungen

Vorbildung

- obligatorische Schule mit mittleren oder hohen Anforderungen abgeschlossen

Anforderungen

- Freude am Kontakt mit Gästen
- gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
- Dienstleistungsbereitschaft
- gutes Gedächtnis
- rasche Auffassungsgabe
- Teamgeist
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Organisationstalent
- Fremdsprachenkenntnisse
- Hygienebewusstsein
- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- gute Gesundheit

Weiterbildung

Kurse

Angebote von GastroSuisse, hotelleriesuisse und Hotel & Gastro formation

Verkürzte Grundbildung

Koch/Köchin EFZ, Hotelfachmann/-frau EFZ, Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ

Berufsprüfung (BP)

Mit eidg. Fachausweis: Bereichsleiter/in Restauration, Gastro-Betriebsleiter/in, Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Chef de Réception

Höhere Fachprüfung (HFP)

Dipl. Leiter/in Restauration, dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie, dipl. Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, dipl. Gastro-Unternehmer/in

Höhere Fachschule

Z. B. dipl. Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF

Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management, Bachelor of Science (FH) in Tourismus

Berufsverhältnisse

Restaurantfachleute EFZ arbeiten in Restaurants, Hotels und in Betrieben der System- und Gemeinschaftsgastronomie (Personalrestaurants). Die Arbeitszeiten sind unregelmässig und können bis spätabends dauern. Sonn- und Feiertage sind besonders intensive Arbeitstage. Die Schnupper- und Lehrstellenbörse der Branche (www.berufehotelgastro.ch) hilft Interessierten bei der Suche nach Angeboten in allen Sprachregionen der Schweiz.

Restaurantfachleute EFZ mit Fremdsprachenkenntnissen und Berufspraxis sind gesucht und haben mit entsprechender Weiterbildung gute Aussichten auf Leitungs- und Führungspositionen innerhalb der Gastrobranche.

Weitere Informationen

Berufsinformationen und Lehrstellen aus Hotellerie und Gastronomie
www.berufehotelgastro.ch

GastroSuisse
Telefon: +41 848 377 111
www.gastrosuisse.ch

hotelleriesuisse
Telefon: +41 31 370 42 83
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro formation
www.hotelgastro.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lena

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Hotelfachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.27.0
Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.47.0
Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.43.0
Restaurantangestellte/r EBA	3 / 0.220.33.0