

Berufliche Grundbildung**Berufsfeld 3**
Gastgewerbe**Tätigkeiten**

Restaurationsangestellte betreuen Gäste im Restaurant. Sie servieren Essen und Getränke, arbeiten am Buffet und reinigen Geräte und Einrichtungen.

Restaurationsangestellte arbeiten in einem Restaurant. Sie schauen, dass sich die Gäste wohlfühlen. Sie decken die Tische für bestimmte Anlässe, wie zum Beispiel Feste. Sie überlegen, welches Geschirr, welches Besteck und welche Gläser am besten zum Anlass passen. Ausserdem verschönern sie die Tische mit Blumen oder anderen Dekorationen. Sie arbeiten immer sehr sauber.

Restaurationsangestellte begrüssen die Gäste bei ihrer Ankunft im Restaurant freundlich und begleiten sie zu ihrem Tisch. Sie bringen ihnen die Speisekarte und erklären die Tagesspezialitäten.

Restaurationsangestellte wissen, wie sie das Essen und Trinken richtig servieren. Sie schauen, was die Gäste für Wünsche haben. Ausserdem merken sie, wann es Zeit ist, zum Beispiel Brot zu bringen oder das Geschirr abzuräumen. Nach dem Essen drucken sie die Rechnung aus und geben sie dem Gast.

Im Buffetbereich bereiten Restaurationsangestellte Essen und Getränke zu. Sie arbeiten auch im Warenlager und halten dort Ordnung. Ausserdem reinigen sie Möbel, Geräte und Einrichtungen.

Restaurationsangestellte sind anständig und zuverlässig. Auch wenn viele Gäste im Restaurant sind, behalten sie die Übersicht und Ruhe. Als Mitglied eines Teams müssen sie auf ihre Vorgesetzten hören, aber trotzdem auch selbstständig arbeiten.

Ausbildung**Grundlage**Eidg. Verordnung vom
7.12.2004**Dauer**

2 Jahre

Bildung in beruflicher Praxis

In einem Restaurant, einem Hotel oder in einem Betrieb der System- und Gemeinschaftsgastronomie (Mitarbeiterrestaurant)

Schulische Bildung

Je nach Kanton verschieden:

- 1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule oder
- 2 interkantonale Fachkurse (je 5 Wochen) pro Jahr in einem Schulhotel von hotelleriesuisse

Berufsbezogene Fächer:

- Betriebswirtschaft
- Betriebsorganisation
- Hygiene
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Werterhaltung
- Logistik
- Lebensmittel- und Getränkekunde
- Gästebetreuung
- Verhalten
- Verkauf
- Fertigung

Überbetriebliche Kurse

Zu verschiedenen Themen

Abschluss

Eidg. Berufsattest „Restaurationsangestellte/r EBA“

Voraussetzungen

Vorbildung

- abgeschlossene Volksschule

Anforderungen

- Kontaktfreude
- bereit, auf Wünsche von Gästen einzugehen
- gepflegtes Äusseres
- höflich und freundlich
- ordentlich, zuverlässig
- belastbar
- teamfähig
- hygienebewusst
- gute Gesundheit

Weiterbildung

Kurse

Die Berufsverbände bieten Kurse zu verschiedenen Themen an.

Restaurationsfachmann/-frau EFZ

Restaurationsangestellte EBA mit dem eidg. Berufsattest können eine verkürzte Grundbildung als Restaurationsfachmann/-frau EFZ machen (Einstieg ins 2. Grundbildungsjahr).

Danach sind die gleichen Weiterbildungen möglich wie für Restaurationsfachmann / Restaurationsfachfrau EFZ.

Berufsverhältnisse

Restaurationsangestellte sind in Restaurants, Hotels und Personalrestaurants tätig.

Sie arbeiten meist unregelmässig und öfters bis spät am Abend. Viele arbeiten auch an Wochenenden und Feiertagen.

Zukünftige Restaurationsangestellte sollten intensiv nach einem Ausbildungsplatz suchen und auch bereit sein, die Grundbildung in ländlichen Gegenden oder Tourismusgebieten zu machen.

Die Schnupper- und Lehrstellenbörse der Branche (www.berufehotelgastro.ch) hilft Interessierten bei der Suche nach Ausbildungsstellen in der ganzen Schweiz.

Weitere Informationen

GastroSuisse
Verband für Hotellerie und
Restauration
Blumenfeldstr. 20
Postfach
8046 Zürich
Tel: 0848 377 111
www.berufehotelgastro.ch

hotelleriesuisse
Marketing & Verkauf Bildung
Monbijoustr. 130
Postfach
3001 Bern
Tel: 031 370 41 11
www.berufehotelgastro.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lehrstellen

Verwandte Berufe

Berufsfeld/SD

Hotellerieangestellte/r EBA	3	0.220
Küchenangestellte/r EBA	3	0.220