

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

Restaurantangestellte betreuen Gäste im Restaurant. Sie decken die Tische, servieren Essen und Getränke, arbeiten am Buffet und reinigen Geräte.

Restaurantangestellte arbeiten in Restaurants. Sie kümmern sich um das Wohl der Gäste. Bei Arbeitsbeginn decken sie die Tische. Je nach Anlass, wie zum Beispiel Firmenessen oder Geburtstagsfest, verschönern sie die Tische mit Blumen und anderen Dekorationen. Sie überlegen, welches Besteck am besten zu den Menüs passt und sie kontrollieren die Sauberkeit des Geschirrs.

Restaurantangestellte begrüßen die Gäste bei ihrer Ankunft im Restaurant. Sie begleiten sie zu ihrem Tisch und hängen die Jacken an der Garderobe auf. Danach servieren sie ihnen ein Aperitif, bringen die Speisekarte und erklären die Tagesspezialitäten.

Restaurantangestellte können das Essen richtig servieren. Sie wissen, wann es Zeit ist, Brot zu bringen oder das Geschirr abzuräumen. Ausserdem sind sie aufmerksam und schenken immer wieder Getränke nach und achten auf die Wünsche der Gäste. Nach dem Essen drucken sie die Rechnung aus und geben sie dem Gast.

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

Restaurantangestellte arbeiten selbstständig und zuverlässig. Auch wenn viele Gäste im Restaurant sind, behalten sie die Übersicht und Ruhe. Als Mitglied eines Teams achten sie auf die Anweisungen ihrer Vorgesetzten.

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

Eidg. Verordnung vom
6.11.2018

Dauer

2 Jahre

Bildung in beruflicher Praxis

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

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

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

Überbetriebliche Kurse

Zu verschiedenen Themen

Abschluss

Eidg. Berufsattest
"Restaurantangestellte/r EBA"

Voraussetzungen

Vorbildung

- obligatorische Schule mit Grundanforderungen abgeschlossen

Anforderungen

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

Weiterbildung

Kurse

GastroSuisse und hotelleriesuisse bieten Kurse zu verschiedenen Themen an.

Restaurantfachmann/-frau EFZ

Restaurantangestellte EBA können eine verkürzte Grundbildung als Restaurantfachmann/-frau EFZ machen (Einstieg ins 2. Grundbildungsjahr).

Danach sind die gleichen Weiterbildungen möglich wie für Restaurantfachmann/-frau EFZ.

Berufsverhältnisse

Restaurantangestellte arbeiten in Restaurants, Hotels und Personalrestaurants. Ihre Arbeitszeiten sind unregelmässig und je nach Betrieb arbeiten sie bis spät am Abend, am Wochenende und an Feiertagen. Zukünftige Restaurantangestellte sollten intensiv nach einem Ausbildungsplatz suchen und auch bereit sein, die Grundbildung in ländlichen Gegenden oder Tourismusgebieten zu machen. Die Lehrstellenbörse unter www.berufehotelgastro.ch hilft Interessierten bei der Suche nach Ausbildungsplätzen in der ganzen Schweiz.

Weitere Informationen

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

GastroSuisse
Verband für Hotellerie und Restauration
Blumenfeldstr. 20
8046 Zürich
Telefon: +41 848 377 111
www.gastrosuisse.ch

hotelleriesuisse
Monbijoustr. 130
3001 Bern
Telefon: +41 31 370 42 83
www.hotelleriesuisse.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lena

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Hotellerieangestellte/r EBA

3 / 0.220.31.0

Küchenangestellte/r EBA

3 / 0.220.32.0