

# Restaurantfachleute

*Restaurantfachleute arbeiten im Service, führen selbstständig eine Station und wirken bei der Ausrichtung von Veranstaltungen und Festlichkeiten mit.*

In erster Linie bedienen Restaurantfachleute die Gäste in Gastronomiebetrieben und beraten bei der Auswahl von Speisen und Getränken, servieren und kassieren, bereiten aber auch größere Veranstaltungen vor. In Hotelbetrieben arbeiten sie außerdem im Etagenservice. Hauptsächlich sind Restaurantfachleute in Restaurants, Hotels, Gasthöfen und Pensionen tätig. Es werden im Zuge der Ausbildung fundierte Grundkenntnisse in den Bereichen Ernährung, Nahrungsmittel- und Getränkekunde vermittelt.



## Du solltest ...

- gern im Team arbeiten
- kommunikativ und kontaktfreudig sein
- Talent zum Organisieren und Verkaufen haben
- flexibel sein und eine schnelle Auffassungsgabe haben
- gute Umgangsformen mitbringen



Photo: Karl-Erik Bennion

## Wege in den Beruf

Die Ausbildung zur Restaurantfachkraft dauert drei Jahre und wird mit einer Prüfung durch die Industrie- und Handelskammer abgeschlossen.

### **Kontakt:**

Stephan Donges  
sdonges@pfefferwerk.de  
fon: 030. 443 83-402

[www.pfefferwerk.de/ausbildung](http://www.pfefferwerk.de/ausbildung)

