



Restaurantfachmann*frau

*Als Restaurantfachmann*frau lernst du, dem Service Qualität zu verleihen.*

In erster Linie bedienst du die Gäste in Gastronomiebetrieben und berätst sie bei der Auswahl von Speisen und Getränken, servierst und kassierst, bereitest aber auch größere Veranstaltungen vor. In Hotelbetrieben arbeitest du außerdem im Etagenservice. Hauptsächlich bist du aber 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

Wege in den Beruf

Die Ausbildung zum*zur Restaurantfachmann*frau dauert drei Jahre und wird mit einer Prüfung durch die Industrie und Handelskammer abgeschlossen.



Kontakt

Maik Schulz
mschulz@pfefferwerk.de
Fon: 030 44383-430

Pfefferwerk Stadtkultur gGmbH
Christinenstraße 18/19
10119 Berlin