

Deine Top Ausbildung: Restaurantfachfrau/fachmann



Restaurantfachleute bedienen und betreuen Gäste, arbeiten im Restaurant, am Buffet und in der Bar. Sie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und Speisen, sie erstellen die Rechnung und kassieren. Die Planung und Ausrichtung von Veranstaltungen, Tagungen und Festlichkeiten ist ein weiterer Schwerpunkt dieses abwechslungsreichen Berufes.

Ausbildungsvoraussetzungen

- Abschluss Mittelschule / Realschule oder Abitur
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- gute Umgangsformen
- rasches Auffassungsvermögen
- Organisations- und Verkaufstalent

Ausbildungsdauer

3 Jahre (6 Monate Verkürzung bei Abschluss Realschule oder Abitur oder bei guten bis sehr guten Praxis- und Schulbewertungen)

Ausbildungsinhalte

- Gastgeberfunktionen wahrnehmen
- Speisen und Getränke servieren inkl. Warenkunde
- Serviceabläufe organisieren
- Räume und Tafeln dekorieren
- Veranstaltungen und Festlichkeiten ausrichten
- Angebote gestalten
- Abrechnungssysteme einsetzen

Berufsaussichten

Restaurantfachleute können in den Abteilungen Restaurant und Bar vom Commis de Rang bis zum Abteilungsleiter, Restaurantdirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen.

Durch die Ausbildung erhalten Restaurantfachleute ideale Voraussetzungen für Positionen im Bankett- und Veranstaltungswesen oder für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Meisterkurs (Restaurantmeister) und/oder Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- spezielle Fortbildungen, z.B. zum Sommelier oder Barkeeper
- Auslandsaufenthalte, Fachseminare, Fremdsprachen

Ausbildungsvergütung

Die tarifliche Vergütung beträgt ab 1. Mai 2017 monatlich brutto

im 1. Ausbildungsjahr

755 €

im 2. Ausbildungsjahr

850 €

im 3. Ausbildungsjahr

950 €

Hinzu kommen nochmals 100 € monatlich bei der Ausbildung in einem unserer AzubiTopHotels !

Deine Top Ausbildung: Restaurantfachfrau/fachmann

Arbeitszeit

Deine Regelarbeitszeit ausschließlich Essenszeit und Ruhepausen beträgt 8 Stunden täglich bzw. 39 Stunden wöchentlich bzw. 169 Stunden monatlich.

Die wöchentliche Arbeitszeit wird auf 5 Tage verteilt.

Die monatliche Arbeitszeit darf 200 Stunden nicht überschreiten.

Eine Flexibilisierung der Arbeitszeit ist möglich, wenn der Geschäftsablauf dies erforderlich macht.

Urlaub Urlaubsgeld Weihnachtsgeld

Dein Jahresurlaub beträgt min. 25 Arbeitstage, also fünf ganze Kalenderwochen, im 2. und 3. Jahr dann 27 Tage.

Zusätzlich zur Ausbildungsvergütung erhältst Du im 2. und 3. Ausbildungsjahr 200 € Urlaubsgeld.

Zudem gibt's auch Weihnachtsgeld. Das sind 50 % der tariflichen Ausbildungsvergütung.

Berufsschule

1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht.

Die zuständige Berufsschule richtet sich nach der Ortsnähe des Ausbildungsbetriebes:

Staatl. Berufsschule Bad Wörishofen oder Staatliche Berufsschule Immenstadt

Tel: 08247 9671-0

Tel: 08323 9667-00

www.bsmn.de

www.berufsschule-immenstadt.de

Deine Karriereleiter

Mit dieser Ausbildung kannst Du ganz schnell weiterkommen – wenn Du Gas gibst.

Auf dem Weg zum/zur BetriebsleiterIn eines gastronomischen Unternehmens

oder bei Interesse und entsprechender Weiterbildung sogar zum/zur HoteldirektorIn

stehen Dir in unserer krisensicheren Branche viele spannende und verantwortungsvolle Jobs offen !



Info & Kontakt

AzubiTopHotels • Agnes Furuno • Fon 0831.5753777 • furuno@allgaeu.de • www.azubi.by