

Restaurantfachfrau/-mann EFZ

Restaurantfachleute beraten im Restaurant die Gäste fachmännisch bei der Auswahl von Speisen und Getränken. Sie servieren ihnen das Gewünschte und erstellen die Rechnung. Einfache Gerichte bereiten sie selbst zu. Sie bestellen Waren und beteiligen sich an der Warenbewirtschaftung.

Restaurantfachleute stehen im Kontakt mit Gästen im Restaurant und sorgen dafür, dass diese sich wohl fühlen und gut betreut sind. Sie schaffen eine angenehme Atmosphäre, decken die Tische mit dem passenden Gedeck und dekorieren sie dem Anlass entsprechend. Vor dem Eintreffen der Gäste überprüfen sie, ob Gläser, Porzellan, Bestecke und Plattenwärmer sauber sind.

Restaurantfachleute begrüßen die Gäste freundlich und begleiten sie zum reservierten resp. zum ausgewählten Tisch. Sie kennen das Angebot ihres Betriebs und beraten die Restaurantbesucher kompetent bei der Wahl und Zusammenstellung der Gerichte. Ihre detaillierten Kenntnisse über Lebensmittel, Weine und Spirituosen ermöglichen ihnen, einen geeigneten Wein und die passenden Getränke zum Essen zu empfehlen. Sie bieten den Gästen zudem Desserts und feine Käsesorten an.

Restaurantfachleute beherrschen die Regeln für einen professionellen Service. Fachgerecht zerlegen sie vor den Gästen Fleisch, Fisch und Geflügel. Aufmerksam beobachten sie deren Wünsche, ob ein freundliches Gespräch oder eher Zurückhaltung angebracht ist. Nach dem Essen erstellen sie die Rechnung in der Landeswährung oder rechnen sie in eine Fremdwährung um. Anschliessend kassieren sie den Betrag in bar oder mit Karte ein.

Zusätzlich zu den Arbeiten im Restaurant übernehmen Restaurantfachleute Aufgaben im Hintergrund. Sie bereiten bei Bedarf einfache Gerichte selbst zu. Zudem sind sie verantwortlich für die sorgfältige Pflege und Reinigung der Einrichtungen, Maschinen und Geräte im Restaurationsbereich. Sie sind auch an der Warenbewirtschaftung beteiligt. Bei der Lagerung müssen sie die Hygienevorschriften beachten und dafür sorgen, dass die Waren am richtigen Ort und mit der richtigen Temperatur aufbewahrt werden.

Im Umgang mit einer anspruchsvollen und internationalen Kundschaft gilt es, den Überblick nicht zu verlieren. Gute Umgangsformen, Flexibilität, Belastbarkeit und Kommunikationstalent sind in der Gastronomie besonders wichtig. Restaurantfachleute verstehen es, auch mit schwierigen Gästen korrekt umzugehen, angemessen auf Beschwerden zu reagieren und in hektischen Zeiten Übersicht und Ruhe zu bewahren.

Vertiefungen/Ergänzungskompetenzen

- **Jung Chef de Rang:**
Zubereitung am Tisch, Filetieren von Früchten, Flambieren, Tranchieren von Fleisch/Ge-
flügel
- **Jung Barista**
Kaffee zubereiten, Giesstechnik von Milch, Etching, Kaffeegetränke aus aller Welt kennen
- **Jungsommelier**
Weinkarte mit ca. 30 Weinen kennen, Preisgestaltung und Verkauf von Wein, Dekantieren
- **Jung Barkeeper** (18 Lebensjahr erreicht)
Zubereitung von ca. 30 Cocktails, Garnituren von Cocktails

Anforderungen:

- Freude am Kontakt mit Gästen
- Gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
- Dienstleistungsbereitschaft
- Gutes Gedächtnis
- Rasche Auffassungsgabe
- Teamgeist
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Organisationstalent
- Fremdsprachenkenntnisse
- Hygienebewusstsein
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Schule: 2x 5 Wochen Kurs pro Jahr

Fächer: Betriebswirtschaft/Betriebsorganisation, Hygiene/Arbeitssicher-
heit/Gesundheitsschutz, Logistik, Gästebetreuung/Verhalten,
Verkauf/Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung/Lebensmit-
tel- und Getränkekunde, Werterhaltung, zweite Sprache