

Restaurationsfachfrau/-mann EFZ

Restaurationsfachleute 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.

Restaurationsfachleute 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.

Restaurationsfachleute 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.

Restaurationsfachleute 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 Restaurationsfachleute 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. Restaurationsfachleute verstehen es, auch mit schwierigen Gästen korrekt umzugehen, angemessen auf Beschwerden zu reagieren und in hektischen Zeiten Übersicht und Ruhe zu bewahren.



GRAND RESORT BAD RAGAZ



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/Arbeitssicherheit/Gesundheitsschutz, Logistik, Gästebetreuung/Verhalten, Verkauf/Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung/Lebensmittel- und Getränkekunde, Werterhaltung, zweite Sprache

GRAND RESORT BAD RAGAZ AG
CH-7310 Bad Ragaz
Switzerland

Tel. +41 (0)81 303 20 10
reception@resortragaz.ch
www.resortragaz.ch

