

Ausbildung im Hotel Hanseatic Rügen

Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau

Unsere Restaurantfachleute bedienen und betreuen unsere Gäste, arbeiten in unseren verschiedenen Restaurantbereichen, im Frühstücksservice und bei Veranstaltungen. Sie begrüßen und beraten unsere Gäste, servieren Getränke und Speisen, sie erstellen die Rechnung und kassieren. Die Ausrichtung von Veranstaltungen, Tagungen und Festlichkeiten ist ein weiterer Schwerpunkt dieses abwechslungsreichen Berufes.

Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss, mittlere Reife oder Abitur
- Team- und Kommunikationsfähigkeit sowie Dienstleistungsbereitschaft
- gute Umgangsformen und gepflegtes Erscheinungsbild
- rasches Auffassungsvermögen
- die Bereitschaft an Wochenenden oder an Feiertagen zu arbeiten
- Organisations- und Verkaufstalent

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Ausbildungsinhalte

Restaurantfachmänner und Restaurantfachfrauen lernen bei uns:

- Speisen und Getränke zu servieren
- Serviceabläufe zu organisieren
- Tische und Räume zu dekorieren
- Veranstaltungen und Festlichkeiten auszurichten
- Angebote zu gestalten
- wie man die Gastgeberfunktionen wahrnimmt

Berufsschule

Blockunterricht in der Berufsschule Sassnitz

Berufsaussichten

Restaurantfachleute können in den Abteilungen Restaurant und Bar 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 selbständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Meisterkurs (Restaurantmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- Spezielle Fortbildung, z. B. zum Sommelier oder Barkeeper
- Ausbilder
- Fachseminare und Fremdsprachenkurse