

Karriere mit Lehre

Restaurantfachmann/-frau

Du bist gerne Gastgeber:in und möchtest dafür sorgen, dass sich deine Gäste wohl und gut betreut fühlen? Dann bietet sich für dich die Lehre „Restaurantfachmann/-frau“ an. Durch den direkten Kontakt mit den Gästen trägst du unmittelbar zum Erfolg des gastgewerblichen Betriebes bei. Im In- und Ausland warten viele spannende Einsatzmöglichkeiten auf dich - vom Kellnern im Wiener Kaffeehaus über den/die Restaurantleiter:in im gehobenen Restaurant bis zum/zur Barleiter:in in angesagten Clubs. Überall werden Restaurantfachleute gebraucht. Die Welt steht dir also offen.

Welche Tätigkeiten fallen in den Fachbereich der Restaurantfachleute?

Restaurantfachleute sind das Aushängeschild der Gastronomiebetriebe. Sie stehen den Gästen bei der Auswahl von Speisen und Getränken beratend zur Seite, nehmen die Bestellungen auf, servieren die Speisen und sind auch für die Rechnungsabwicklung

zuständig. Sie decken die Tische, empfangen die Gäste und organisieren kleine wie auch große Veranstaltungen.

Wenn du außerdem noch gerne selber Speisen zubereitest, kannst du mit einem zusätzlichen Lehrjahr den Beruf „Gastronomiefachmann/-frau“ erlernen (eine Kombination aus den Lehrberufen „Koch/Köchin“ und „Restaurantfachmann/-frau“).

Auch eine Kombination mit dem Beruf „Hotelkaufmann/-frau“ ist möglich. Dieser wird „Hotel- und Restaurantfachmann/-frau“ genannt und dauert ebenfalls vier Jahre.

Welche Eigenschaften sind für Restaurantfachleute besonders günstig?

- Kontaktfreude und Freundlichkeit
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Zahlenverständnis und Kalkulation
- Organisationstalent
- gutes Gedächtnis
- Hygienebewusstsein

Wie lange dauert die Lehrzeit?

3 Jahre

Wie oft besucht man während der Lehrzeit die Berufsschule?

Blockunterricht, ca. 10 Wochen pro Lehrjahr.

Berufsschule

Berufsschule für Gastgewerbe
Längenfeldgasse 13-15 | 1120 Wien
T 01/599 16-95353 | W www.bsgg.at



Tipp: Eine gute Fundgrube für weitere Informationen ist die Website wien.bic.at. Hier findet man zu allen Lehrberufen und natürlich auch zum Lehrberuf Restaurantfachmann/-frau weiterführende Informationen, wie z. B. eine aktuelle Lehrstellenbörse (wko.at/lehrstellen), eine Lehrbetriebsübersicht (lehrbetriebsuebersicht.wko.at) etc.

Welche Aufstiegschancen haben Restaurantfachleute nach der Lehre?

Je nach Größe des Betriebes und eigenem Engagement gibt es unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten wie zum Beispiel

- Chef de Rang (Kellner:in für einen bestimmten Serviceposten)
- Maitre d'Hotel (Empfangschef:in/Restaurantleiter:in)
- Chef de Service (Serviceleiter:in)
- Oberkellner:in
- Geschäftsführer:in
- oder werde dein eigener Chef

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es nach der Lehre als Restaurantfachmann/frau?

- Aufbaulehrgang mit Reife- und Diplomprüfung (z. B. Gastgewerbefachschule, 1010 Wien)
- Berufsreifeprüfung
- Div. Fortbildungskurse im In- und Ausland (z. B. WIFI, BFI, Culinary Institute of America) für Spezialisierungen wie zum Sommelier/ Sommelière (Weinservice), Foodstylist:in/-blogger:in, Saucier (Saucen),...

Wo kann man sich genauer über den Lehrberuf informieren?

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4104 | [W wko.at/wien/tourismus](http://W.wko.at/wien/tourismus)



Fachgruppe Wien der Gastronomie
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4206 | wko.at/wien/gastronomie

Berufsinformationszentrum der Wiener Wirtschaft
Währinger Gürtel 97 | 1180 Wien
T 01/514 50-6528 | [W www.biwi.at](http://W.www.biwi.at)

