

**Grundbildung****Berufsfeld 3**  
Gastronomie**Tätigkeiten**

**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.

**Ausbildung****Grundlage**Eidg. Verordnung vom  
7.12.2004**Dauer**

3 Jahre

**Bildung in beruflicher Praxis**

in einem Restaurant, einem Hotel oder in einem Betrieb der System- und Gemeinschaftsgastronomie

**Schulische Bildung**

Je nach Kanton verschieden: 1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule oder 2 interkantonalen Fachkurse zu je 5 Wochen jährlich in einem Schulhotel

Berufsbezogene Fächer: Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation, Hygiene / Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz, Logistik, Gästebetreuung / Verhalten, Verkauf / Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung / Lebensmittel- und Getränkekunde, Werterhaltung, zweite Sprache.

**Überbetriebliche Kurse**  
zu verschiedenen Themen

**Berufsmatura**

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während oder nach der Grundbildung zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

**Abschluss**

Eidg. Fähigkeitszeugnis "Restaurationsfachmann/-frau EFZ"

## Voraussetzungen

### Vorbildung

- Abgeschlossene Volksschule
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil

### 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
- gute Gesundheit

## Weiterbildung

### Kurse

Angebote der Berufsverbände

### Verkürzte Zusatzlehren

Koch/Köchin, Hotelfachmann/-frau

### Berufsprüfung (BP)

Restaurationsleiter/in, Hauswirtschaftsleiter/in (beide mit eidg. Fachausweis)

### Höhere Fachprüfungen (HFP)

Dipl. Restaurationsleiter/in, dipl. Restaurateur / Restauratrice, dipl. Betriebsleiter/in der Gemeinschaftsgastronomie

### Höhere Fachschule

Dipl. Restaurateur-Hôtelier / Restauratrice-Hôtelière HF

### Fachhochschule

Bachelor FH in International Hospitality Management, Bachelor FH in Tourismus, Bachelor FH in Betriebsökonomie

## Berufsverhältnisse

Restaurationsfachleute arbeiten vor allem in Restaurants, Hotels und Betrieben der System- und Gemeinschaftsgastronomie (Personalrestaurants).

Die Arbeitszeiten sind unregelmässig und können bis spät in die Nacht dauern. Sonn- und Feiertage sind besonders intensive Arbeitstage.

In grösseren Städten sind Ausbildungsplätze rasch vergeben, in Saisongebieten oder ländlichen Regionen sind eher Ausbildungsplätze vorhanden. Restaurationsfachleute mit Fremdsprachenkenntnissen sind im In- und Ausland gesucht.

## Weitere Informationen

GastroSuisse  
Verband für Hotellerie und Restauration  
Nachwuchsmarketing  
8046 Zürich  
Tel: 0848 377 111  
[www.berufe-gastgewerbe.ch](http://www.berufe-gastgewerbe.ch)

hotelleriesuisse  
Nachwuchsmarketing  
3001 Bern  
Tel: 031 370 41 11  
[www.berufe-gastgewerbe.ch](http://www.berufe-gastgewerbe.ch)

Allgemeine Informationen:  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

Lehrstellensuche:  
[www.berufsberatung.ch/lehrstellen](http://www.berufsberatung.ch/lehrstellen)

## Verwandte Berufe

Berufsfeld/SD

Hotelfachmann/-frau EFZ	3	0.220
Kaufmann/-frau Hotel-Gastro-Tourismus (HGT)	17	0.611