Restaurationsfachmann EFZ
Restaurationsfachfrau EFZ

Grundbildung

Berufsfeld 3
Gastgewerbe

Tätigkeiten

Restaurationsfachleute EFZ betreuen die Gäste in Hotels und Restaurants und beraten diese bei der Auswahl von Speisen und Getränken. Sie servieren ihnen das Gewünschte und erstellen die Rechnung. Sie bestellen Waren und beteiligen sich an der Warenbewirtschaftung.

Restaurationsfachleute EFZ stehen im Kontakt mit Gästen im Restaurant oder in verschiedenen Restaurationsbereichen eines Hotels 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 und die Servietten schön drapiert sind.

Im Restaurant begrüssen sie die Gäste freundlich und begleiten sie zum reservierten resp. zum ausgewählten Tisch. Restaurationsfachleute kennen das Angebot ihres Betriebs und beraten die Besucher kompetent bei der Wahl und Zusammenstellung der Gerichte. Detaillierte Kenntnisse über Lebensmittel, Weine und Spirituosen ermöglichen ihnen, einen geeigneten Wein und die passenden Getränke zum Essen zu empfehlen. Als krönenden Abschluss bieten sie den Gästen Desserts und feine Käsesorten an.

Restaurationsfachleute beherrschen die Regeln für den professionellen Service. Fachgerecht zerlegen sie vor den Gästen Fleisch und Fisch. 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.

Weitere Aufgaben übernehmen Restaurationsfachleute im Hintergrund. Einfache Gerichte können sie bei Bedarf selbst zubereiten. Sie pflegen und reinigen die Einrichtungen, Maschinen und Geräte im Restaurationsbereich sorgfältig. Auch die Warenbewirtschaftung erfordert einen guten Überblick. Bei der Lagerung beachten sie die Hygienevorschriften und kontrollieren, dass die Waren am richtigen Ort und mit der richtigen Temperatur aufbewahrt werden.

Restaurationsfachleute dürfen im Umgang mit einer anspruchsvollen und oft internationalen Kundschaft die Übersicht nicht verlieren. Gute Umgangsformen, Flexibilität und Belastbarkeit sind in der Gastronomie sehr wichtig. Dank ihrer guten Ausstrahlung und ihrem Kommunikationstalent verstehen sie es, auch mit schwierigen Gästen korrekt umzugehen und angemessen auf Beschwerden zu reagieren. Selbst in hektischen Zeiten bewahren Restaurationsfachleute Ruhe und verlieren die Details nicht aus den Augen.

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 Gemeinschaftsgastronomie

Schulische Bildung
Je nach Kanton verschieden: 1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule oder 2 interkantonale Fachkurse zu je 5 Wochen jährlich in einem Schulhotel von hotelleriesuisse

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 Zweitlehren
Koch/Köchin EFZ, Hotelfachmann/-frau EFZ

Fachlehrgänge
Frontofficemanagement (hotelleriesuisse), Anerkennung von drei Modulen zur Berufsprüfung Führungsfachmann/-frau

Berufsprüfung (BP)
mit eidg. Fachausweis: Bereichsleiter/in Restauration, Gastro-Betriebsleiter/in, Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Chef/in de Réception

Höhere Fachprüfung (HFP)
Dipl. Leiter/in Restauration, Dipl. Restaurateur/Restauratrice, Dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie, Dipl. Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft

Höhere Fachschule
Dipl. Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF

Fachhochschule
Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management, Bachelor of Science (FH) in Tourismus

Berufsverhältnisse

Restaurationsfachleute EFZ arbeiten vor allem in Restaurants, Hotels und Betrieben der System- und Gemeinschaftsgastronomie (Personalrestaurants). Die Arbeitszeiten sind unregelmässig und können bis spät abends dauern. Sonn- und Feiertage sind besonders intensive Arbeitstage.

Die Schnupper- und Lehrstellenvermittlung der Branche (www.berufe-gastgewerbe.ch) hilft Interessierten bei der Suche nach Angeboten in allen Sprachregionen der Schweiz.

Restaurationsfachleute EFZ mit Fremdsprachenkenntnissen und Berufspraxis sind gesucht und haben mit entsprechender Weiterbildung gute Aussichten als Kadermitarbeitende.

Weitere Informationen

GastroSuisse
Verband für Hotellerie und Restauration
8046 Zürich
Tel: 0848 377 111
www.berufe-gastgewerbe.ch

hotelleriesuisse
Nachwuchsmarketing
3001 Bern
Tel: 031 370 41 11
www.berufe-gastgewerbe.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lehrstellen

Verwandte Berufe

	Berufsfeld	SD
Hotelfachmann/-frau EFZ	3	0.220
Kaufmann/-frau EFZ Hotel-Gastro-Tourismus HGT	17	0.611
Restaurationsangestellte/r EBA	3	0.220

© 2012 SDBB Bern, herausgegeben in Zusammenarbeit mit dem Laufbahnzentrum der Stadt Zürich (LBZ)
Redaktion: Laufbahnzentrum Zürich, biz-berufsinfo@zuerich.ch, www.biz-berufsinfo.ch
Vertrieb: Versandbuchhandlung SDBB, Tel. 0848 999 001, Fax. 044 801 18 00, vertrieb@sdbb.ch, www.sdbb.ch