Lehre Restaurantfachmann/-frau

Im BIS anzeigen

Restaurantfachmänner/-frauen decken und dekorieren Tische, beraten bei der Auswahl von Speisen und Getränken, nehmen die Bestellungen auf, servieren und bereiten Speisen am Tisch oder Buffet zu.

Lehrzeit: 3 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 1000 Euro

Was macht ein/eine Restaurantfachmann/-frau?
- Speise- und Getränkebestellungen annehmen
- Gäste bei der Auswahl von Speisen und Getränken beraten
- Speisen und Getränke servieren
- Speisen am Tisch oder am Buffet zubereiten
- Tische decken und dekorieren
- Rechnungen ausstellen und kassieren
- Lieferungen überprüfen und Preise kalkulieren

Wo arbeitet ein/eine Restaurantfachmann/-frau?
- Hotel- und Gastgewerbebetriebe
- Speisewagen von Bahnunternehmen

Was bringe ich mit:
(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)
- Begeisterung für Gastronomie
- Freude am Kontakt mit Menschen
- Freundliches Auftreten
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Grundkenntnisse in Englisch
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Wie lange dauert die Lehrzeit?
- 3 Jahre; verkürzte Lehrzeit für Personen mit Ausbildungsabschluss: 2 Jahre

Lehrstellen suchen und finden:
Aktuell gibt es **870** offene Stellen zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen:
Erstes Lehrjahr: ab €1000, Letztes Lehrjahr: ab €1420
Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).

Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen: zum AMS-Berufslexikon

Wo gibt es Berufsschulen?
Weitere Informationen: zum Ausbildungskompass

Interessensgebiete
- **Gastgewerbe, Küche, Tourismus**
  Voraussetzungen:

  - Freude am Kontakt mit Menschen
  - Freundliches Auftreten
  - Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
  - Körperlich fit sein
  - Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Menschen, Kinder, Kommunikation
  Voraussetzungen:
  - Begeisterung für Verkauf
  - Freude am Beraten
  - Freude am Kontakt mit Menschen
  - Freundliches Auftreten
  - Gepflegtes Erscheinungsbild
  - Serviceorientierte Arbeitsweise

Welche persönlichen Eigenschaften sind gefragt?
- Auge-Hand-Koordination
- Freundlichkeit
- Frustrationstoleranz
- Körperliche Belastbarkeit
- Serviceorientierung

Arbeitsumfeld
- Abenddienst
- Arbeit unter Zeitdruck
- Saisonarbeit
- Schwere körperliche Arbeit
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Ständiger Kontakt mit Menschen
- Ständiges Gehen

Verwandte Lehrberufe und Anrechnung

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
Gastronomiefachmann/-frau	voll	voll	voll	
Hotel- und GastgewerbeassistentIn	voll			
Hotel- und Restaurantfachmann/-frau	voll	voll	voll	
Hotelkaufmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			
Systemgastronomiefachmann/-frau	voll			

Ersatz der Lehrabschlussprüfung
Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "Restaurantfachmann/-frau" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

Dem Lehrberuf gleichzuhaltende Schulabschlüsse
- 5-jährige Höhere Lehranstalt für Tourismus einschließlich Sonderformen und Ausbildungsschwerpunkte
- 5-jährige Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe einschließlich Sonderformen und Ausbildungsschwerpunkte
- Fachschule für wirtschaftliche Berufe
- Gastgewerbefachschule

- Hotelfachschule

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)
- 512181 Restaurantfachmann/-frau

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen
Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit
- **Küchen- und Servicefachkräfte**

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen
- **Restaurantfachmann/-frau**
- RestaurantleiterIn

Lehrberufsart
Normaler Lehrberuf

Lehrberuf Status
aktuell

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Veraltete Lehrberufsbezeichnungen
- KellnerIn (gültig bis 30. Juni 1995)