

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 **815** 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)

Diese Lehre wurde aktualisiert am 09. April 2024.