

Apprenticeship Restaurant specialist (Restaurantfachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Restaurant specialists set and decorate tables, advise on the selection of food and drinks, take orders, serve and prepare meals at the table or buffet.

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.

Apprenticeship: (Lehrzeit:) 3 Years (3 Jahre)

Income in the first year of apprenticeship: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 1.050 Euro (1.050 Euro)

What does a Restaurant specialist do?

(Was macht ein/eine Restaurantfachmann/-frau?)

- Accept food and drink orders
 - Advice guests on the choice of food and drinks
 - Serve food and drinks
 - Prepare food at the table or buffet
 - Set and decorate tables
 - Issue and collect bills
 - Check deliveries and calculate prices
-
- 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

Where does a Restaurant specialist work?

(Wo arbeitet ein/eine Restaurantfachmann/-frau?)

- Hotels and restaurants
 - Railway dining cars
-
- Hotel- und Gastgewerbebetriebe
 - Speisewagen von Bahnunternehmen

What excites me and what am I good at?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(frequently mentioned requirements in job advertisements for apprentices)

- Enthusiasm for gastronomy (Begeisterung für Gastronomie)
- Enjoyment of contact with people (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Friendly demeanor (Freundliches Auftreten)
- Well-groomed appearance (Gepflegtes Erscheinungsbild)
- Basic knowledge of English (Grundkenntnisse in Englisch)
- Be physically fit (Körperlich fit sein)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

How long does the apprenticeship take?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Shortened apprenticeship for people with a degree: 2 years

Search and find apprenticeships

(Lehrstellen suchen und finden)

Currently there are (Aktuell gibt es) **658** vacancies (offene Stellen) [↗](#) zum AMS-eJob-Room

How much does a/an Restaurant specialist earn during the apprenticeship?

(Lehrlingseinkommen)

First year of apprenticeship: from € 1050 , last year of apprenticeship: from € 1500

(Erstes Lehrjahr: ab €1050, Letztes Lehrjahr: ab €1500)

Collectively agreed minimum income (gross = amount BEFORE deducting taxes and insurance contributions).

(Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).)

Further information, including different regulations per federal state and any special regulations:

(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

[↗](#) about the AMS- Berufslexikon (zum AMS-Berufslexikon)

Where are vocational schools?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

For more information:[↗](#) about the training compass

(zum Ausbildungskompass)

What interests me and what personal qualities should I bring with me?

(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)

Interests

(Interessensgebiete)

- **Hospitality, kitchen, tourism (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Requirements: (Voraussetzungen:)

- Be physically fit (Körperlich fit sein)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Enjoyment of contact with people (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Friendly demeanor (Freundliches Auftreten)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

- **People, children, communication (Menschen, Kinder, Kommunikation)**

Requirements: (Voraussetzungen:)

- Enjoyment of advice (Freude am Beraten)
- Enjoyment of contact with people (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Enthusiasm for Sale (Begeisterung für Verkauf)
- Friendly demeanor (Freundliches Auftreten)
- Service-oriented way of working (Serviceorientierte Arbeitsweise)
- Well-groomed appearance (Gepflegtes Erscheinungsbild)

Personal characteristics

(Persönliche Eigenschaften)

- Hand-eye coordination (Auge-Hand-Koordination)
- Friendliness (Freundlichkeit)
- Frustration tolerance (Frustrationstoleranz)
- Physical resilience (Körperliche Belastbarkeit)

- Service orientation (Serviceorientierung)

What does my work environment look like?
(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Work environment
(Arbeitsumfeld)

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

What jobs can I do with the apprenticeship?
(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Allocation to the following occupational profiles
(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Restaurant specialist (Restaurantfachmann/-frau)
- Restaurant manager (RestaurantleiterIn)

Allocation to BIS occupational areas and upper groups
(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Tourism, hospitality, leisure (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Chefs and restaurant service personnel (Küchen- und Servicefachkräfte)

More job information
(Weitere Berufsinfos)

Related apprenticeships and crediting
(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Related apprenticeship occupation	Credit after			
	1. Apprenticeship year	2. Apprenticeship year	3. Apprenticeship year	4. Apprenticeship year
Fachkraft für vegetarische Kulinarik	voll			
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			

Replacement of the final apprenticeship examination
(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

The final apprenticeship examination in the apprenticeship ' Restaurantfachmann/-frau ' does NOT replace an apprenticeship final examination in related apprenticeships.

**School qualifications equivalent to the teaching profession
(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

**Allocation to AMS occupational classification (six-digit)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechsteller))**

- 512181 Restaurant specialist (Restaurantfachmann/-frau)

**Type of apprenticeship
(Lehrberufsart)**

Normaler Lehrberuf

**Apprenticeship status
(Lehrberuf Status)**

current (aktuell)

**Designation according to the list of apprenticeships or training regulations
(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)**

Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Obsolete apprenticeship titles (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

- KellnerIn (valid until (gültig bis) 30. Juni 1995)

 powered by Google Translate

The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.
THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

This apprenticeship was updated on 19. Februar 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 19. Februar 2025.)