



Wir machen KÖNNEN sichtbar.

www.tcc.or.at

Hotel- und Restaurantfachmann / Hotel- und Restaurantfachfrau (Lehrberuf) – Lehrzeit: 4 Jahre

English: Hotel and Restaurant Specialist (f/m/d)

Berufsbeschreibung:

Hotel- und Restaurantfachleute arbeiten an der Rezeption, im Backoffice von Hotels, Pensionen, Wellness Resorts und in den damit verbundenen Restaurants, wo sie Gäste bedienen und beraten. Im Bereich der Rezeption und im Backoffice bearbeiten sie Buchungsanfragen, erstellen Angebote und wickeln Reservierungen ab.

Sie empfangen die Gäste und betreuen sie während des gesamten Aufenthalts. Im Restaurantbereich beraten sie Gäste bei der Auswahl von Speisen und Getränken, nehmen Bestellungen auf, servieren und kassieren den Rechnungsbetrag.

Hotel- und Restaurantfachleute tragen meist Berufskleidung und arbeiten im Team mit Berufskolleginnen und -kollegen aus dem Hotel-, Gastronomie- und Tourismusbereich.

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

Die Aufgaben von Hotel- und Restaurantfachleuten umfassen die Kombination aus Tätigkeiten in Beherbergungsbetrieben wie Hotels, Pensionen, Wellness-Resorts und Kulturanstalten und in Gastronomiebetrieben wie Restaurants und Kaffeehäuser. In beiden Bereichen steht die Betreuung der Gäste an erster Stelle.

Hotel- und Restaurantfachleute betreuen Gäste an der Rezeption während ihres Aufenthaltes, wickeln Check-in und Check-out ab und sind Ansprechpartner*innen für Wünsche, Reklamationen und Fragen während des gesamten Aufenthalts. Sie informieren Gäste über Angebote im Hotel sowie Freizeitaktivitäten und öffentliche Verkehrsmittel in der Umgebung. Zusätzlich reservieren sie auf Anfrage Restaurantplätze, Theater- und Konzerttickets, verkaufen Ansichtskarten, bestellen Taxis und organisieren bei Bedarf auch medizinische Betreuung. Bei der Abreise von Gästen führen sie die Abrechnung durch, überprüfen die Konsumationen (Hotelbar, Minibar, Restaurant usw.) und kassieren die Beträge bar oder mittels Kredit- oder Bankomatkarte.

Im Back-Office eines Beherbergungsbetriebes führen Hotel- und Restaurantfachleute verschiedenste kaufmännische Arbeiten durch und bearbeiten Buchungen und Anfragen telefonisch, per E-Mail, über die eigene Website oder andere Buchungsportale bzw. Reisebüros.

Sie koordinieren Zimmerbelegungspläne, führen Schriftverkehr mit Gästen, Behörden, Geschäftspartnern (wie z. B. Reiseveranstaltern und Tourismusverbänden) und Lieferanten. Sie unterstützen bei Buchhaltung und Dienstplänen und entwickeln gemeinsam mit Kolleginnen und Kollegen Werbemaßnahmen.

Im Hotellerie und Gastronomie wird auch die Nutzung von Social Media und die aktive Beobachtung und Betreuung Social Media Kanälen und Bewertungsportalen immer wichtiger. Im Gastronomie-bereich führt der Hotel- und Restaurantfachmann bzw. die Hotel- und Restaurantfachfrau Vorbereitungsarbeiten im Servicebereich aus, z. B. Tische, Tafeln und Buffets stellen, vorbereiten von Dekorationen und Gedecken, vorbereiten von Speise- und Getränkekarten allein oder im Team.

Sie beraten Gäste bei der Speisen- und Getränkewahl, geben Auskunft über regionale und saisonale Menüs, empfehlen zu den Speisen passende alkoholische und alkoholfreie Getränke und geben Auskunft über Zutaten und Allergene. Sie betreuen die Gäste von der Ankunft bis zur finalen Abrechnung, nehmen Reservierungen und Reklamationen entgegen. Hotel- und Restaurantfachleute wenden verschiedene Trage-, Servier- und Einstelltechniken an, um warme und kalte Speisen sowie Getränke zu servieren.

Sie bereiten Speisen und Getränke am Tisch oder an der Schank nach entsprechenden Rezepten zu, schenken Getränke nach, servieren ab, stellen die Rechnungen aus und kassieren den Rechnungsbetrag.

Alle aktuellen Informationen zum Thema Berufsorientierung finden Sie auf unserer Website www.tcc.or.at **Schulen & Jugendliche / Tipps und Links.**