



Wir machen KÖNNEN sichtbar.

www.tcc.or.at

Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau (Lehrberuf) - Lehrzeit: 3 Jahre

Andere Bezeichnung(en):

früher: Kellner*in

English: Restaurant specialist

Berufsbeschreibung:

Restaurantfachleute bedienen Gäste in Gastronomiebetrieben. Sie beraten bei der Auswahl von Speisen und Getränken, nehmen die Bestellungen auf, servieren und kassieren den Rechnungsbetrag. Sie decken die Tische ein, empfangen die Gäste und bereiten auch größere Veranstaltungen vor.

Restaurantfachleute arbeiten vor allem in Gasträumen und Gastgärten gastronomischer Betriebe. Dabei tragen sie zumeist Berufskleidung. Sie arbeiten in Teams gemeinsam mit Berufskolleginnen und -kollegen sowie mit Köchinnen/Köchen, Küchenhilfskräften, Buffet- und Schankpersonal und haben Kontakt zu ihren Gästen.

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

Die Aufgaben der Restaurantfachleute unterscheiden sich je nach Art und Größe des Betriebes (Klein-, Mittel-, Großbetrieb, Restaurant, Hotel, Catering-Unternehmen usw.) und der beruflichen Stellung (ältere Bezeichnung z. B. Alleinkellner*in, Oberkellner*in, Weinkellner*in).

In erster Linie beraten sie bei der Auswahl von Speisen und Getränken, servieren und kassieren.

Im Rahmen der Vorbereitungstätigkeiten decken Restaurantfachleute die Tische ein. Dazu legen sie saubere Tischtücher und Servietten auf die Tische, platzieren Besteck und Gläser und achten auf eine ansprechende Dekoration. Auch das Polieren des Bestecks und der Gläser gehört zu ihren Aufgaben.

Restaurantfachleute begrüßen die Gäste beim Betreten des Lokals und begleiten sie zum Tisch. Sie legen ihnen Speise- und Getränkekarten vor, beraten sie fachkundig bei der Auswahl und berücksichtigen die persönlichen Wünsche und Bedürfnisse der Gäste. Nachdem die Gäste Speisen und Getränke bestellt haben, geben Restaurantfachleute die entsprechenden Codes für Tisch, Speisen und Getränke auf computerbasierten Bonierkassen ein (Bonieren). Immer öfter erfolgt dieses Bonieren bereits direkt am Tisch über entsprechende Handhelds (Smartphones, Tablets oder eigene Bonier-Geräte). Bestellungen werden so automatisch an Ausschank und Küche weitergeleitet und können für die Abrechnung direkt abgerufen werden.

Sobald die Speisen und Getränke zubereitet sind, nehmen Restaurantfachleute diese vom Küchen- und Schankpersonal entgegen und servieren sie den Gästen. In der gehobenen Gastronomie führen sie dabei auch verschiedene Arbeiten am Tisch der Gäste bzw. am Sideboard durch, wie Filetieren, Tranchieren und Flambieren.

Bei der Beratung der Gäste zur Speisen- und Getränkeauswahl müssen Restaurantfachleute gut über die Speisenzusammenstellung, Inhaltsstoffe und mögliche Unverträglichkeiten Bescheid wissen und erforderlichenfalls Alternativen, etwa andere Beilagen, anbieten können. Auch Aspekte der Nachhaltigkeit werden in der Gästeberatung immer wichtiger, dazu gehört es, die Herkunft der Lebensmittel (z. B. Regionalität) zu kennen, über saisonale Angebote Bescheid zu wissen und auch zu wissen, ob die Lebensmittel und Zutaten biologisch erzeugt wurden.

Nach Beendigung der Speisenfolge servieren die Restaurantfachleute Teller, Besteck und Gläser ab, bieten Desserts, Kaffee oder weitere Getränke an, stellen Rechnungen aus und

kassieren den Rechnungsbetrag oder rechnen Schecks/Kreditkarten ab. Dann verabschieden sie die Gäste und bereiten den Tisch für die nächsten Gäste vor.

Restaurantfachleute nehmen außerdem Tischreservierungen und Vorbestellungen entgegen und wirken bei der Zusammenstellung von Speise- und Getränkekarten mit. Sie rechnen Tagesumsätze ab, kontrollieren und füllen Lagerbestände auf und bestellen diese nach. Bei der Vorbereitung gastronomischer Sonderveranstaltungen und Festen wie z. B. Hochzeitstafeln, Geburtstagsfeiern und Banketts stellen sie die Speisen- und Getränkefolge zusammen, dekorieren Tafel und Lokal und sorgen für einen reibungslosen Ablauf.

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